|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kouign-amann |  |

|  |
| --- |
|  |
| [Kouign-amann](http://ml.cuisine-news.fr/l2/6IMnfvUGh41/2309125/971103930.html)  |
|  |
| **Difficulté : Moyen** **Temps de préparation : 3 h** **Temps de cuisson : 35 min** *
 |
|  |

 |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Ingrédients pour 4 personnes**  |  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |
| * 250 g farine
* 200 g de beurre demi-sel
* 200 g de sucre en poudre
* 10 g de levure de boulanger fraîche • 2 pincées de sel
 |
|  |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Etapes de préparation**  |

 |
|

|  |
| --- |
| 1. Faites ramollir le beurre. Mélangez la levure de boulanger et 3 cuil. à soupe d’eau tiède.
2. Dans un saladier, mélangez la farine et le sel, formez un puits et versez la levure. Mélangez bien.
3. Farinez le plan de travail et travaillez la pâte jusqu’à ce qu’elle devienne souple. Laissez la pâte reposer à température ambiante 3 h.
4. Au bout des 3 h, la pâte aura triplé de volume. Sur le plan de travail fariné, donnez-lui une forme carrée d’1 cm d’épaisseur : étalez 1/4 de beurre au pinceau et 1/3 du sucre. Repliez la pâte en trois et étalez-la très finement au rouleau à pâtisserie. Beurrez-la à nouveau, saupoudrez encore de sucre et repliez la pâte encore une fois en trois. Réservez 30 min au réfrigérateur.
5. Renouvelez une fois encore l’opération précédente.5 Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Mettez la pâte dans un moule généreusement beurré et enfournez 35 min environ. Au bout de 10 min, versez un peu de beurre sur le kouign-amann. Recommencez l’opération toutes les 5 min. Sortez le kouign-amann du four et attendez 15 min avant de le démouler. Servez tiède.
 |

 |