

Gâteaux

Kouign amann façon thierry breton



1h20 **30 min** **20 min** **30 min** **388**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le Kouign Amann

200 g **Farine**
150 g **Beurre**
130 g **Sucre semoule**
2 g **Levure de boulanger**
130 g **Eau**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte à pain

- 1 Dans un saladier, verser la farine, ajouter une pincée de sel et la levure. Verser l'eau petit à petit tout en mélangeant avec une spatule.
- 2 A l'aide d'une corne, débarrasser la pâte sur le plan de travail préalablement saupoudré de farine. Travailler la pâte à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse, souple et homogène.
- 3 Mettre la boule de pâte dans le saladier et la laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante.

Étape 2

Finition du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Disposer le beurre entre deux feuilles de papier sulfurisé et le battre avec un rouleau à pâtisserie, jusqu'à former un rectangle d'environ 1 cm d'épaisseur. Réserver sur une assiette et placer au réfrigérateur le temps de finir la pâte.
- 3 Badigeonner le moule de beurre mou à l'aide d'un pinceau. Chemiser de sucre, tapoter pour bien le répartir.

- 4 Fariner le plan de travail et abaisser la pâte à pain avec un rouleau à pâtisserie. Faire une abaisse suffisamment grande pour pouvoir la refermer sur le rectangle de beurre.
- 5 Sortir le beurre du réfrigérateur et ôter l'une des feuilles de papier sulfurisé. Retourner le beurre, le poser au centre de la pâte puis retirer l'autre feuille.
- 6 Saupoudrer le beurre de sucre, l'étaler uniformément. Replier la pâte vers le centre, puis fariner le dessus et le dessous.
- 7 Avec le rouleau à pâtisserie, abaisser à nouveau la pâte en forme de rectangle, puis la plier en porte feuille en trois parties. Effectuer un quart de tour vers la droite.
- 8 Fariner à nouveau la pâte et recommencer l'opération deux fois. La dernière fois, étaler la pâte selon la forme du moule mais légèrement plus grand.
- 9 Enrouler la pâte sur le rouleau à pâtisserie et la dérouler au dessus du moule. Ramener les bouts de pâtes qui dépassent à l'intérieur, aplatir pour obtenir un épaisseur uniforme.
- 10 Enfourner pendant 20 minutes selon la puissance du four.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four lorsqu'il est bien caramélisé. Laisser refroidir pendant 10 minutes sur une grille de pâtisserie.
- 2 Décoller le gâteau du moule à l'aide d'une spatule métallique et le démouler. Découper le gâteau en parts.
- 3 Disposer les parts sur des assiettes de dressage. Servir aussitôt.