

Kouign-amann



Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

- 210 g de farine (+50 g pour étaler)
- 125 g d'eau tiède
- 5 à 10 g de levure fraîche
- 1 cuillerée à café de sel
- 200 g de beurre salé mou (sans cristaux de sel qui pourraient déchirer la pâte)
 - + 25 g pour le moule
 - + 25 g pour le dessus
- 200 g de sucre
 - + 25 g après cuisson



Commencez par délayer la levure fraîche en l'émiettant dans un peu d'eau tiède prélevée dans les 125 g. Versez le liquide obtenu dans un récipient (bol d'un robot mélangeur munit du crochet à pâte ou alors pour un mélange à la main).



Ajoutez le sel et la farine et mélangez. Versez ensuite le reste d'eau tiède tout en pétrissant. Vous devez maintenant pétrir le plus possible, presque une dizaine de minutes pour avoir une belle pâte lisse qui ne colle pas aux mains.



Incisez une croix sur le dessus de la pâte et posez un film étirable directement au contact pour éviter que la pâte ne sèche à l'air libre. Laissez gonfler 2 à 3 heures.



Mettez sur le plan de travail tous les ingrédients, dont les 50 g de farine qui vont vous servir à étaler. De cette façon, en pesant, vous êtes sûrs de ne pas avoir un rajout trop important de farine dans la pâte.



Étalez la pâte au maximum. Cette opération prend du temps car elle est très élastique. N'oubliez pas de bien fariner en puisant dans les 50 g qui sont là pour ça. Vous devez arriver à étaler la pâte sur 30 cm de large et 50 cm de long.



Tartinez le beurre sur la pâte jusqu'à 1 cm du bord en une couche la plus uniforme possible.



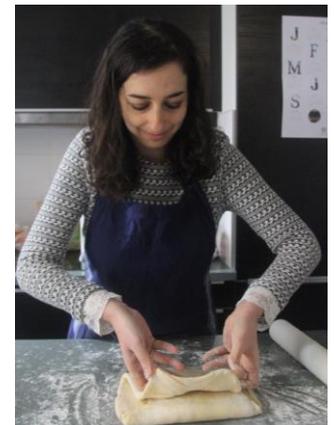
Une fois tout le beurre étalé, saupoudrez avec les 200 g de sucre de la façon la plus homogène possible. Ne laissez pas d'endroit sans sucre. Appuyez légèrement sur toute la surface pour incorporer le sucre au beurre.



Pliez maintenant la pâte en trois dans la longueur puis en trois également dans la largeur. Aidez-vous toujours de la farine pesée pour fariner le plan de travail et le rouleau.



Étalez la pâte de façon très douce pour ne pas tout écraser, ce qui ferait sortir le beurre et le sucre comme le dentifrice de son tube ! Si cela est trop difficile, n'hésitez pas à mettre le tout au frais pendant 20 minutes. Une fois la pâte étalée, pliez en trois dans la longueur.



Étalez et tournez la pâte de 90° et pliez de nouveau. Il vous faudra donc avoir le geste doux.

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez un moule à manqué de 26 cm avec les 25 g de beurre. Vous pouvez mettre un morceau de papier sulfurisé coupé au bon diamètre dans le fond du moule. Prenez le pâton et étalez-le au rouleau de la taille du moule.



Coupez les 25 g de beurre restant en morceaux sur le dessus de la pâte. Tracez au couteau des traits dans la pâte pour y faire des motifs en croisillons.



Enfournez pour 30 à 35 minutes. Sortez le gâteau du four et laissez-le « boire » le beurre qui n'aura pas manqué de sortir de la pâte. Dès que celui-ci est absorbé, démoulez en plaçant un plat sur le moule, puis retournez le tout et secouez doucement pour faire tomber le gâteau sur le plat. Vous pourrez alors retourner le gâteau dans le bon sens en vous aidant d'un deuxième plat pour laisser apparaître les croisillons.



Saupoudrez avec les 35 g de sucre restant.



Le kouign-amann se garde 4 ou 5 jours ou se congèle très bien.
Avant de le manger, réchauffez-le un peu à four chaud pendant 5-7 minutes.