



La recette du Kouign Amann : le gâteau au beurre de Bretagne

 recettes-bretonnes.fr/gateaux-bretons/recette-kouign-amann.html

April 5, 2011

Recette du kouign-amann

By [Katell @ Recettes Bretonnes](#) 05/04/2011

- *Préparation* : 4h 00 min
- *Cuisson* : 35 minutes
- *Nombre* : 8
- *Note*:
 474 votes - Note: 4,35/5
 Loading...



Je vous recommande ce produit

pour présenter votre dessert

Le plat à gâteau/Plat diviseur

[Voir le produit](#) →



Ingredients

- 250 g de farine
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 10 g de levure fraîche
- 10 cl d' eau
- 2 pincées de sel

Instructions

- Pensez tout d'abord à sortir le beurre demi-sel ou salé* du réfrigérateur afin qu'il ramollisse.
- Commencez par réaliser la **pâte du kouign-amann** : mélangez la levure de boulanger fraîche (surtout pas de la levure chimique !) et 3 cuillères à soupe d'eau tiède non brûlante dans une tasse, puis, dans un saladier, mélangez la farine de blé et ajoutez 2 pincées de sel (attention, le sel et la levure boulangère

ne doivent pas être en contact, ceci risquerait de tuer la levure et empêcher votre pâte de gonfler).

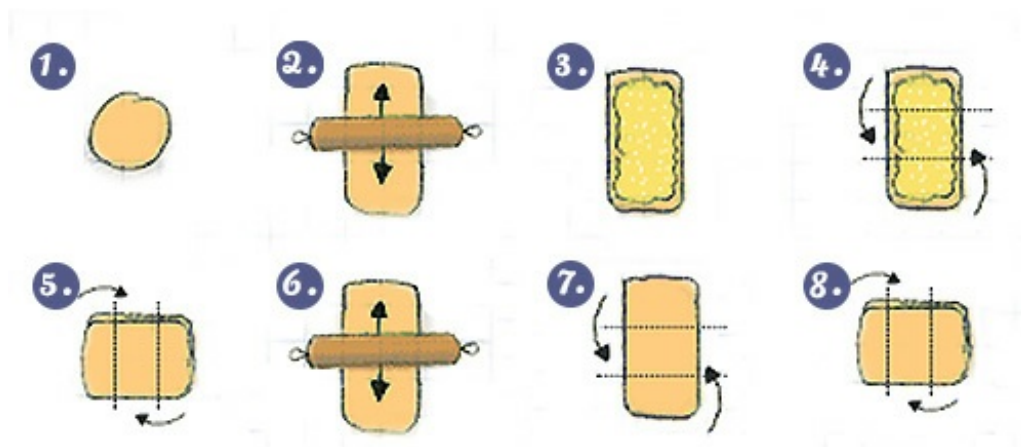
- Formez un puits et versez-y votre mélange de levure et 10 cl d'eau.
- Farinez votre plan de travail et travaillez votre pâte à **kouign-amann** jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
- Laissez la pâte reposer en boule dans le saladier à **température ambiante pendant 3 h** (*étape 1 du schéma*).
- Au bout des 3 heures de repos, la pâte aura triplé de volume : sur votre plan de travail fariné, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez-la pâte (cette étape peut-être assez longue car la pâte est relativement élastique) et donnez lui une forme rectangulaire ou carrée d'environ **1 cm de hauteur** (*étape 2 du schéma*) : étalez le beurre demi-sel bien mou au pinceau et saupoudrez de sucre en poudre. Prenez soin de ne pas étaler le beurre et le sucre sur les rebords de la pâte et de laisser un espace de 3 cm environ tout autour (*étape 3 du schéma*).
- Repliez la pâte à kouign-amann en 3 dans la longueur (*étape 4 du schéma*) puis de nouveau en 3 dans la largeur (*étape 5 du schéma*), à la manière d'une pâte feuilletée, le but étant de bien "emprisonner" le beurre et le sucre.
- Avec votre rouleau à pâtisserie, étalez de nouveau la pâte **très délicatement** en faisant attention à ce que le beurre ne ressorte pas (*étape 6 du schéma*).
- Repliez la pâte encore une fois en 3 dans la longueur puis dans la largeur (*étape 7 et 8 du schéma*).
- Tassez votre pâton dans un moule beurré et laissez le reposer pendant **une demie-heure**.
- Avec un couteau, tracez un quadrillage sur la pâte et parsemez quelques morceaux de beurre supplémentaires.
- Préchauffez le four thermostat 7 (210°).
- Puis, faites cuire le kouign-amann pendant 35 mn environ.
- Une fois votre kouign-amann cuit, sortez-le du four et **patientez un quart d'heure** avant de procéder au démoulage.
- Sapoudrez votre kouign-amann avec un peu de sucre en poudre et dégustez-le encore tiède !

Astuce du chef :

* Suite à un commentaire d'un internaute, je vous déconseille d'utiliser du beurre aux cristaux de sel de Guérande ou à base de gros sel : les gros grains de sel ont tendance à déchirer votre pâte lors de l'étalage du beurre faisant ainsi fuir le beurre pendant la cuisson !

Cette recette étant très technique, je vous suggère de jeter un oeil à ce petit schéma ci-dessous qui vous aidera à réaliser votre kouign-amann et notamment à bien comprendre les étapes de pliage !





Tempête de petits prix
jusqu'à **-40%** de remise
Epicerie, vaisselle & déco bretonne

TEMPÊTE
de l'Ouest

FONCEZ !