

Kouing amann (gâteau breton)



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Servez de préférence bien chaud.

Recette proposée par : Queinnec

Ingrédients

- 500 g de farine
- 250 g de beurre - demi-sel
- 200 g de sucre
- 10 g de levure - boulanger
- 1 jaune d'oeuf
- sel
- eau

Préparation

- 1 Mélangez la farine, le sel et la levure.
- 2 Malaxez l'ensemble avec un peu d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte à pain très souple.
- 3 Déposez sur une planche farinée et laissez lever sous une autre planche farinée pendant 30 minutes.
- 4 Avec la paume de la main, étalez la pâte pour obtenir une grande crêpe épaisse d'environ 30 centimètres de diamètre.
- 5 Étalez sur le dessus 125 g de beurre en évitant le contour. Recouvrez avec 70 g de sucre.
- 6 Pliez en quatre puis, soudez le bord arrondi du triangle. Laissez reposer 10 minutes au frais.
- 7 Aplatissez une deuxième fois et recommencez l'opération précédente avec le reste du beurre et 70 g de sucre.
- 8 Ensuite, aplatissez définitivement le tout afin de former une circonférence de 25 à 30 centimètres de diamètre et 1 à 2 centimètres d'épaisseur. Dorez à l'oeuf et saupoudrez avec le restant du sucre.
- 9 Enfournez à 200°C pendant 30 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

