

Kouign aux fruits rouges



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 3 mn

Un délicieux dessert rapide et facile à préparer, avec une pâte savoureuse et des fruits rouges.

Ingrédients

- 250 g de farine de froment
- 130 g de sucre semoule
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- 2 oeufs
- 25 cl de lait entier
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille
- 50 g de beurre salé
- 200 g de fruits rouges - mélange de fruits frais ou surgelés (cassis, groseilles, fraises, framboises...)

Préparation

- 1 Si vous utilisez des fruits surgelés, les décongeler à température ambiante et bien les éponger avec du papier absorbant. Laver et bien sécher les fruits frais, équeuter et couper les fraises en deux ou en quatre suivant leur grosseur.
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine, 80 g de sucre, la levure et le sel. Ajouter les oeufs, mélanger à nouveau, adjoindre le lait et la vanille. Dans une petite poêle, faire fondre une noix de beurre, ajouter les fruits rouges et recouvrir de pâte.
- 3 Cuire à feu doux 3 min, retourner et cuire la seconde face. Beurrer le dessus au dressage.

Proposé par

Maître Crêpier

Bertrand Denis, Maître Crêpier et fondateur de l'École Maître Crêpier en Bretagne
(www.ecole-maitre-crepier.fr)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

