

# Kouign Amann



Préparation : 15 minutes  
Repos : 1 heure 30  
Cuisson : 20 minutes  
Grands Ronds (FP 2777)

## Ingrédients:

- 150 g d'eau
- ½ sachet de levure Gourmandises® Pain (contient déjà du sel)
- 250 g farine
- 200 g de beurre demi-sel **pommade**
- 200 g de sucre en poudre

## Préparation :

Versez l'eau et la levure dans le bol du Cook'in et programmez 30 secondes à 40°C en vitesse 2.

Ajoutez la farine, puis programmez 1 minute 30 en fonction pétrin.

Déposez votre pâte dans un cul de poule, recouvrez d'une toile Silpat® et laissez lever environ 30 minutes.

Sur une toile RoulPat® farinée, étalez la pâte au rouleau à pâtisserie pour former un grand rectangle : étalez 1/4 de beurre au pinceau (soit 50g) et 1/3 du sucre (soit 65g).

Repliez la pâte en 3 et étalez-la très finement. Beurrez-la à nouveau et saupoudrez encore de sucre. Repliez la pâte encore une fois en 3, filmez-la et laissez la reposer durant 30 minutes au frigo.

Renouvelez l'opération précédente pour la dernière fois : étalez la pâte, puis le beurre et saupoudrez avec le reste de sucre.

Ensuite roulez la pâte bien serré comme pour faire un boudin. Coupez des tronçons, que vous déposez dans les empreintes **Grands Ronds** (FP 2777) puis laissez reposer encore 30 à 40 minutes.

Préchauffez votre four à 210°C (th.7), puis enfournez pour 20 minutes : au bout de 10 minutes, étalez le reste du beurre sur le Kouign-Amann. Il fondra ainsi doucement pendant la cuisson.

Une fois la cuisson terminée, patientez 10 à 15 minutes avant de démouler. Dégustez vos Kouign Amann tièdes. Pour encore plus de gourmandise ajoutez une boule de glace.

**Note :** N'oubliez pas de sortir le beurre du réfrigérateur quelques heures avant, car pour cette recette on doit utiliser du beurre pommade, et surtout pas fondu !

