

Kouing-aman ou gâteau breton au beurre



Préparation :
Cuisson :
Attente :

1 heure
30min
1/2
heure



Niveau :

Moyen

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Pâte :		
Farine à pain	300 g	
Eau	400 ml	
Beurre doux	20 g	
Levure de boulanger	1 sachet	
Sel fin	1 / 2 c à café	
Beurre demi sel	120 g	
Sucre semoule	220 g	
farine		A mettre sur le plan de travail et les mains.

Recette :

○ Dans la cuve de votre machine à pain, mettre dans cet ordre : L'eau, le beurre doux, le sel, la farine et la levure ; Démarrez votre machine avec un programme "pâte"

Sans machine à pain : mélanger les mêmes ingrédients en commençant par la farine et en incorporant les autres doucement, jusqu'à obtention d'une pâte. Former alors une boule et laisser reposer 30 min à température ambiante couverte d'un linge.

- Etaler sur un plan de travail fariné la pâte en forme de rond.
- Placer au centre 120 g de beurre puis saupoudrer avec 150 g de sucre.
- Rabattre les bords du rond vers le centre afin de recouvrir entièrement le beurre.
- Abaisser à nouveau la pâte en rectangle puis la plier en 3. la mettre 15min au réfrigérateur.
- Abaisser à nouveau puis rabattre les coins vers le centre. Placer la pâte retournée dans un moule à tarte beurré et sucré.
- Presser du bout des doigts pour faire épouser le moule, badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de 2 cuillers à soupe de sucre.
- Laisser reposer 15 min pendant que votre four préchauffe à 180 °, thermostat 6.
- Enfourner et laisser cuire 30 min.



Déguster de préférence tiède !