

Kouign-amann au blé complet et sa compotée d'abricots



Temps de préparation : 1h30 + 30 mn

Temps de cuisson : 15 mn (kouign-amann), 1h (compote d'abricots)

Ingrédients pour 6 petits kouign-amann:

- 90 g de farine de blé complet
- 80 g de farine blanche T55
- 110 g d'eau
- 1 grosse pincée de sel
- 1/2 sachet de levure de boulanger (soit 4 g)
- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre en poudre
- Un peu de sucre glace

Ingrédients pour la compote d'abricots:

- 500 g d'abricots
- 60 g de sucre roux

Recette:

1. Sortir le beurre du réfrigérateur pour qu'il soit mou.
2. Préparer la pâte en versant dans la machine à pain: la farine complète, la farine blanche, le sel, la levure dissoute dans un peu d'eau, l'eau. Utiliser le programme "pâte" (avec ma machine cela correspond à 30 mn de pétrissage et 1h00 de "levée").

3. Dénoyauter les abricots et les faire cuire avec le sucre dans une casserole à feu très doux pendant 3/4 heure à 1 heure.
4. Quand la pâte est prête, la pétrir à la main quelques instants pour évacuer le gaz.
5. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte en un rectangle d'une épaisseur d'à peu près 1 cm.
6. Répartir le beurre et saupoudrer le sucre en laissant une bordure de pâte de 2 centimètres.
7. Donner 4 tours comme pour un feuilletage.
8. Laisser reposer 20mn.
9. Couper en 6 petits morceaux.
10. Préchauffer le four à 220°C et cuire sur une plaque garnie de papier sulfurisé pendant 15 mn.
11. Servir tiède saupoudré de sucre glace, sur un lit de compote d'abricots refroidie.