

## Kouign Amann



*recette adaptée du blog de Sandra/Avital, [Le Pétrin](#) et matinée de trucs et astuces pris chez [Gatococo](#)... 2 valeurs sûres... Je ne pouvais pas me planter!*

### Pour la pâte à pain :

260g farine T55

1 grosse pincée de sel

5g levure fraîche du boulanger

160g eau

### Pour le tourage :

200g beurre demi-sel

250g sucre

J'ai commencé par sortir le beurre du frigo et peser les 200g nécessaires. J'ai rangé les 50g restants de ma plaquette et laissé le reste à température ambiante.

J'ai mis tous les ingrédients pour la pâte dans le bol du kitchenaid et j'ai pétri en vitesse 1 pendant environ 5 minutes, puis respecté une pause de 5 minutes, et repétri en vitesse 2 pendant 5 minutes. Le pâton n'était pas extrêmement lisse. Ensuite j'ai couvert le bol du kitchenaid d'un film plastique et j'ai mis au frigo environ 2 heures, suivant ainsi le conseil avisé d'Avital (je cite):

*contrairement aux pâtes levées, les pâtes levées destinées au feuilletage ne doivent pas être excessivement travaillées pour éviter de développer trop le gluten et donc l'élasticité. Dès que la pâte est bien lisse et juste souple, **arrêtez de la pétrir**. Si elle est trop élastique au départ, elle sera plus difficile à étaler et donc à feuilletter. C'est aussi pour cette raison qu'il est préférable de laisser lever au frais pour retarder la fermentation et éviter un excès de développement de la force de la pâte.*

Pendant ce temps, j'ai placé mon morceau de beurre qui avait commencé à se ramollir un peu sur un large carré de film plastique que j'ai replié sur le beurre. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie j'ai tapé sur le beurre pour lui donner une forme vaguement carrée de 15 par 15 et d'environ 2 cm d'épaisseur. Là, j'ai fait très attention, soulevé le film pour modeler le beurre de mes doigts pour mieux former un vrai carré, replié le film plastique selon un vrai carré pour limiter l'expansion du beurre lorsque je recommencerais à le taper, bien appuyé pour



sceller du mieux possible, et j'ai retapé mon beurre pour lui donner la forme carrée prédéfinie. Ensuite j'ai lissé au rouleau pour égaliser son épaisseur à 1 cm environ. J'ai ainsi obtenu un excellent résultat sans rencontrer le moindre problème.

J'ai ensuite placé le beurre au frigo, pour qu'il soit à la même température que la pâte.

Environ 2 heures plus tard, j'ai sorti le beurre du frigo et étudié le conseil suivant d'Avital (je cite encore) :

*Attention, pour obtenir un bon feuilletage, le beurre doit avoir la bonne consistance, ni trop dur (risque de déchirer la pâte) ni trop mou (risque de fuir de la pâte). On doit pouvoir le façonner un peu comme une pâte à modeler, donc loin d'un beurre pommade.*

Le beurre me paraissait dur. Je n'ai pas testé sa dureté en appuyant dessus du bout des doigts, car cela aurait détruit mon beau travail d'aplatissage! Non, j'ai simplement essayé d'en arrondir le profil, de former une tuile incurvée, et comme cela m'a paru très difficile, j'en ai déduit que je devais le laisser se réchauffer un petit peu... J'ai donc sorti aussi ma pâte et laissé tout ce petit monde se réchauffer. Environ 15 minutes plus tard, le beurre se laissait incurver sans que mes doigts ne s'y enfoncent trop facilement. J'ai donc attaqué le feuilletage en suivant les instructions d'Avital :

Transvaser la détrempe sur un plan de travail légèrement fariné et saupoudrer la surface avec un **voile** de farine. Étaler au rouleau régulièrement de façon à former un rectangle dont la largeur placée devant vous serait à peine plus grande que le carré de beurre. En haut et en bas du beurre se trouve une "languette" de pâte dont la taille doit être approximativement celle du carré de beurre.

Ensuite, on replie l'aile du dessus vers le bas par dessus le beurre, et on joue avec l'élasticité de la pâte pour qu'elle se place bien parallèle au carré. On replie ensuite la languette du bas vers le haut par dessus le tout, et de la même façon, on la façonne parallèle aux côtés de ce qui est en dessous. On obtient un espèce de rectangle grand côté devant vous, et la "lèvre" de la pâte est en haut, on ne la voit pas.

On farine à nouveau légèrement, car, ainsi que le dit Avital (je cite :) )

*pendant l'étalement de la pâte, la soulever régulièrement pour s'assurer qu'elle ne colle pas au plan de travail. Au besoin, fleurir avec un peu de farine mais surtout, ne pas oublier au cours des phases du tourage de retirer l'excès de farine avec une brosse spéciale ou un pinceau en poils pour conserver toute sa souplesse et sa tendresse au produit final.*

On tourne alors la pâte d'1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre, la lèvre est à droite. On étale le rectangle (je cite :) )

*en commençant toujours au centre en allant une fois vers le haut, une fois vers le bas jusqu'à formation d'un rectangle de 60 cm de long environ sur 20 de large approximativement.*

et on recommence, on replie le tiers supérieur sur le tiers du milieu, puis on remonte le tiers inférieur sur le milieu, en essayant toujours de rester bien alignés, en farinant si nécessaire, la lèvre est en haut, on ne la voit pas, on fait encore 1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre, la lèvre est à droite et on recommence toute l'opération (étalement, replier le haut, replier le bas) une dernière fois.



Avital poursuit ainsi (je cite :) )

Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisse reposer au frais environ 1h

Préparer 220g de sucre dans un bol: il vous servira à la fois à fleurir le plan de travail et à sucrer la pâte.

Saupoudrer le plan de travail d'un peu de sucre du bol et poser la pâte par dessus. Étaler au rouleau de façon à former un rectangle de 60 cm de long sur 20 de large. Saupoudrer toute la surface avec une bonne partie du sucre en poudre et appuyer **légèrement** avec le rouleau pour incruster le sucre dans la pâte. Donner un tour simple comme décrit plus haut, tourner la pâte d'1/4 de tour et étaler à nouveau dans les mêmes conditions. Saupoudrer à nouveau avec une partie du sucre en poudre et donner à nouveau un tour simple...

*à partir du moment où le sucre est ajouté, premièrement on évite d'ajouter de la farine pour empêcher la pâte de coller: c'est le sucre qui s'en charge! et deuxièmement, ça se "gâte" dans la mesure où en chauffant sous l'action du rouleau, le sucre commence un peu à se dissoudre et donc humidifie la pâte qui devient plus fragile. Il y aura en surface au cours du tourage des petites déchirures, ce n'est pas grave, il suffit de les colmater et au pire, fariner **très très** **légèrement** le rouleau (qui devient de plus en plus poisseux!!). D'autre part, la quantité de sucre à ajouter à chaque étalement dépend du nombre de tour que vous voulez donner (vous avez le temps ou pas, le courage ou pas etc..). J'ai mis le mien en 3 fois donc 3 tours simples au sucre (5 en tout en comptant les 2 tours simples au beurre du départ).*

Et **j'interviens ici** pour indiquer qu'avec 1 heure de frigo, ma pâte ne s'est jamais mise à coller ni mon rouleau à poisser lors des 3 tours que j'ai donnés. Mais j'étais prête, au moindre souci, à remettre tout ça 1 heure au frais!

Préchauffer le four th 6 (180°C).

Étaler la pâte en un carré d'environ 25 par 25 (pour que le carré de pâte formé tienne dans le moule beurré que l'on va utiliser. J'ai pris un bête moule à tarte de 24 cm de diamètre).

Et là j'ai utilisé un **truc de Gatococo** pour que le feuilletage soit le plus gonflé possible : j'ai recoupé au coupe pâte (un grand couteau qui coupe très bien et sans écraser marcherait pareil) les bords de mon carré pour laisser apparaître le feuilletage :

Ensuite, j'ai suivi les conseils de Gatococo qui laisse lever son Kouign-Amann tranquillement dans un endroit chaud et sans courant d'air.

J'ai préchauffé mon four à 180°C et j'ai enfourné tout ce petit monde à 180°C pour 30 minutes. Au bout des 30 minutes, j'ai sorti le petit kouign dont le dessous s'est avéré pas tout à fait assez doré, et c'est sans doute pour cela que Gatococo indique qu'elle retourne son kouign-Amann en milieu de cuisson... Mais je n'ai pas osé le retourner, j'ai juste passé mon four en mode chaleur tournante, pensant ainsi mieux cuire le dessous. Et j'ai laissé mon Kouign encore environ 30 minutes.

La conclusion est que la prochaine fois je retournerai le kouign ainsi que le recommande Gatococo !

