

## KOIGN-AMANN

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h 20 en tout

Cuisson : 40 mn

Pour 6 personnes :

275 g de farine tamisée

10 g de levure fraîche de boulanger

10 cl d'eau tiède

210 g de beurre salé

à température ambiante

220 g de sucre en poudre

20 g de beurre doux clarifié

■ Versez la farine tamisée dans un grand saladier et formez un puits. Délayez la levure dans l'eau tiède et mélangez à la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Formez une boule et laissez reposer 20 mn à température ambiante.

■ Écrasez grossièrement 210 g de beurre. Étalez largement la pâte en rectangle, posez le carré de beurre écrasé au milieu, étalez-le grossièrement, saupoudrez de 150 g de sucre et rabattez les bords de la pâte par dessus pour enfermer le tout. Abaissez de nouveau en rectangle, repliez en trois. Enveloppez dans un film plastique et laissez reposer 20 mn au frais.

■ Faites pivoter le pâton d'1/4 de tour, abaissez-le en un rectangle, repliez en trois et laissez reposer de nouveau 20 mn au frais.

■ Recommencez l'opération une dernière fois en laissant reposer 20 mn au frais.

■ Préchauffez le four à 180°C. Badigeonnez de beurre clarifié et poudrez de sucre l'intérieur de 6 cercles individuels d'environ 10 cm de diamètre posés sur une plaque à pâtisserie antiadhésive.

■ Découpez le pâton en 6 portions et répartissez-les dans chaque cercle en appuyant avec les doigts. Mouillez très légèrement le dessus avec un pinceau humide et poudrez avec le reste de sucre. Enfourez pour 40 mn.

■ Démoulez les kouign-amanns à la sortie du four et laissez-les reposer sur une grille.

■ Dégustez avec un coteaux-du-layon, domaine des Griottes.

LE BEURRE SALÉ, VÉRITABLE *PATRIMOINE* RÉGIONAL, S'INVITE JUSQUE DANS LES DESSERTS.

