



LA BELLE VIE

# Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

## Kouign-amann express

Pour 3 personnes | Très facile

45 min | **1.56€** La portion (prix indicatif)



Le dessert breton par excellence.

Facultatif : encore plus gourmand avec des pépites ou chunks de chocolat

### Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **60 g** de Beurre demi-sel
- **65 g** de Sucre cassonade, sucre de canne cristal
- **60 g** de Sucre en poudre
- **20 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)

### Étapes de préparation



**Préparation** : 15 min



**Cuisson** : 30 min



**Attente** : 0 min

- 1 Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :  
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en un rectangle de 30 x 20 cm et sur 5 mm d'épaisseur.  
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.  
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller.  
Laissez reposer la pâte au frais au moins 30 minutes, voire plus si votre frigo n'est pas très froid.

- 2** Pendant ce temps, mélangez 65 g de cassonade avec 60 g de sucre blanc.  
Coupez 60 g de beurre salé en cubes. Mettez de côté pour le faire revenir à température ambiante puis mélangez pour avoir une consistance de beurre pommade.
- 3** Après 30 minutes de repos, ou si vous avez opté pour une pâte prête à l'emploi, commencez le montage des kouign-amann.  
Étalez la moitié du beurre sur une face de la pâte. Répartissez uniformément  $\frac{1}{3}$  du mélange aux sucres dessus, en laissant un bord d'un cm pour faciliter le "collage" de la pâte. Appuyez pour faire adhérer le sucre.  
Repliez la pâte en 3 dans la longueur, comme un porte-feuille. Soudez les quatre bords. Tournez le rectangle obtenu de manière à ce que la soudure (de la longueur) soit sur votre droite. Étalez à nouveau en un rectangle de 30 x 20 cm et sur 5 mm d'épaisseur.
- 4** Répétez la même opération : reste de beurre,  $\frac{1}{3}$  de sucres, pliage et étalez en un rectangle de 30 x 20 cm, 5 mm d'épaisseur. Placez au frais au moins 30 minutes.
- 5** Vingt minutes après avoir mis la pâte au frais, préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante. Graissez les moules. Au choix : des moules individuels ou en plaque (ceux pour muffins par exemple) en inox, ou des cercles individuels, de 18-19 cm de diamètre environ. Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 6** Pour cette étape, essayez d'être rapide pour éviter que la pâte réchauffe. Sortez la pâte du frigo. Coupez 6 carrés de 10 cm de côté.  
Avec votre doigt, humidifiez les bords de chaque carré sur 1 cm. Répartissez le tiers de sucre restant sur chaque carré de pâte, en évitant les bords humidifiés et le centre (sinon le kouign-amann risque de se décoller à la cuisson). Vous pouvez aussi ajouter des pépites ou chunks de chocolat si vous aimez.
- 7** Repliez chaque pointe au centre, en appuyant fermement pour les faire adhérer les unes aux autres.  
Placez les kouign-amann dans les moules en enfonçant jusqu'au fond.  
Faites cuire 30 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés et dorés. Tournez la plaque à mi-cuisson.
- 8** Démoulez dès la sortie du four avant que le sucre ne durcisse. Faites refroidir sur une grille. C'est prêt ! À manger tiède ou froid. Vous pouvez les réchauffer au four, friteuse à air ou quelques secondes au micro-onde pour leurs redonner du croustillant.