

RECETTES DE CUISINE INTERACTIVE

Le Kouign Amann

Le Kouign Amann
Recette bretonne

Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients:

- 450 gr de farine
- 300 gr de beurre
- 200 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 20 gr de levure de boulanger
- 1 jaune d'oeuf pour colorer

Préparation:

Délayer la levure dans 3 cuillérées d'eau tiède, puis la mélanger avec la farine.

Ajouter le sucre, puis le beurre. Donner 4 tours comme pour un feuilletage. Laisser reposer 15 minutes entre chaque tour.

Placer dans un moule beurré. Rayer à la fourchette et mettre au four.

Saupoudrer de sucre aussitôt cuit et servir tiède.