

Kouing-Amann

Pour 6 personnes four : très chaud° 30
min

Ingrédients

330g de farine
250g de beurre à température ambiante
200g de sucre en poudre
10g de levure de boulanger
1 pincée de sel
20 cl d'eau

- dans une terrine mélanger la farine avec le sel et la levure
- malaxer avec un peu d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte très souple
- déposer la pâte sur une planche à pâtisserie farinée et laisser lever sous un torchon pendant 30min
- avec la paume de la main, étaler la pâte de manière à obtenir une sorte de grande crêpe épaisse (diamètre ~30cm). Sur cette crêpe, étaler 125g de beurre en évitant soigneusement d'aller jusqu'au bord extérieur
- recouvrir copieusement la partie beurrée de sucre en poudre
- plier en 4
- veiller à bien souder le bord arrondi du triangle ainsi formé
- laisser reposer la pâte au frais
- aplatir une 2^{ème} fois la pâte et recommencer l'opération précédente avec le reste du beurre et 70g de sucre

- replier encore une fois la crêpe et laisser la reposer 10 mn
- aplatir définitivement de façon à former un disque de 25 à 30 cm de diamètre et de 1 à 2 cm d'épaisseur
- dore à l'œuf et saupoudre abondamment avec le reste de sucre
- faire cuire à four très chaud pendant 30 min
- si le beurre coule, le récupérer et arroser le gâteau jusqu'à cuisson complète