

Voici une recette légère, légère !!! dont on ne résiste pas.....

Les ingrédients :



150 g



300 g



200 g



20 g



1 œuf



1 pincée

Le kouign Amann, fondante
spécialité de Douarnenez, fut
inventée en 1865 par Scordia.

Délayer la levure dans deux cuillérées à soupe d'eau tiède.
Mélanger la levure à la farine, ajouter le sel, le sucre et l'œuf.
Aplatir, d'un côté, le beurre, de l'autre la pâte en deux carrés.
Puis poser le beurre en losange sur la pâte.
Replier la pâte sur le beurre puis étaler pour former une bande
que vous pliez en trois.
Laisser poser une demi-heure, replier une deuxième fois en
trois, laisser poser 30 min., puis recommencer une troisième
et quatrième fois.
Enfourner la pâte dans un four très chaud et laisser cuire 25
min.
Saupoudrer de sucre.

Avant



Après quelques années

