

La recette

de **LAETITIA DESHAYES**,
cheffe de cuisine au
COLLÈGE KERZOURAT
à LANDIVISIAU

KOUGIN AMANN



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 35-40 minutes

- | | |
|----------------------|----------------|
| • Farine 250 g | • Lait 5 cl |
| • Sel 5 g | • Beurre 250 g |
| • Levure fraîche 5 g | • Sucre 250 g |
| • Eau 175 g | |

- 1 Mettre la farine sur le plan de travail, ajouter le sel et la levure émiettée. Incorporer l'eau en 3 fois en mélangeant avec le bout des doigts. Travailler la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et élastique. Fariner la pâte si besoin.
- 2 Avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte afin de former un carré et disposer au centre le beurre modelé en forme de carré et le sucre. Refermer la pâte en rabattant chacun des coins de celle-ci.
- 3 Faire 3 tours avec la pâte (il est inutile d'attendre entre les tours). Pour cela, étaler la pâte très délicatement afin de former un rectangle 3 fois plus long que large. Plier le rectangle en 3 dans la longueur (1^{er} tour). Tourner la pâte d'un quart de tour, étaler à nouveau en rectangle et plier en 3 (2^e tour). Tourner la pâte d'un quart de tour, étaler à nouveau en rectangle et plier en 3 (3^e tour).
- 4 Disposer la pâte dans un moule à manqué et ajouter le lait sur le dessus. Enfourner, dans un four préchauffé, à 180 °C, pendant 35 à 40 minutes.
- 5 Laisser tiédir et déguster.