



LES BEURRES

LE KOUIGN AMANN DE SOUZIC

Le **kouign amann** (kouignoù amann) est un gâteau breton : *kouign* signifie "gâteau " et *amann*, "beurre". On dit qu'il a été inventé par hasard par un boulanger de Douarnenez, Yves-René Scordia

Oserais-je dire, sans être mauvaise langue, que dans mon enfance Au Croisic, Soizic, la vieille amie de ma grand'mère ,devait avoir plus d'un "tour sous sa coiffe"car avec le beurre de sa vache, de la farine grise" (la blanche était trop chère et ne servait que juste pour le pain que fabriquait le boulanger pour les premiers "touristes") et du miel sauvage d'une ruche qu'elle connaissait dans la Lande, elle faisait cuire dans son four à bois un genre de "kouing amann "dont je garde un souvenir ému .

Ce n'était pas le "vrai" sûrement mais c'était le même principe . Elle faisait cela après le pain , avec la moitié du "bourru" qu'elle gardait pour faire le prochain levain, son "kouign nebet", son "kouing baour" à elle .

Sur de la pâte à pain aplatie d'un coup de poignet elle étalait une fine couche de miel et recouvrait le tout d'une bonne couche de beurre . Elle repliait la pâte et remettait une "lichette" de miel bien étalé et une nouvelle couche de beurre . Elle recommençait 2 ou 3 fois de même et repliait et c'était vaguement carré .

Elle mettait le tout sur une tôle et bien sûr une bonne couche de beurre fondu dans du miel chaud bien passée partout (mais pas trop sur les bord : il y "viendrait" tout seul!) Elle traçait une dessin kabbalistique pour moi (la croix celte je crois) avec la pointe de son couteau

Et comme le four était encore bien chaud du pain qu'elle venait de désenfournier, elle l'enfournait bien vite . le four étant encore très chaud, comme elle ne remettait pas de bois , peu à peu la température allait baisser et comme ça , ça coûte presque rien .

C'était alors un "gâteau de pauvre", " un gâteau de rien" : le reste de sa pâte à pain, le beurre de sa vache et le miel des korrigans de la Lande et le tout cuit dans le four qui refroidit . C'était pas le "kouign amann" officiel, mais si vous saviez ce que c'était bon encore tiède ... et oserais-je vous ajouter que Soizic nous arrosait nos morceaux tièdes de bonne crème de lait de sa vache bien fraîche pour le goûter ...

Je sais, c'est quand on est petite qu'on prend les kilos de trop et qu'ensuite on ne peut plus les perdre . Je sais je devrais regretter ... et bien j'avoue, ça serait à refaire non seulement je le referais mais j'apprendrais les détails de la recette pour régaler les petits enfants qui m'entourent .

Vous me direz qu'ils n'aiment plus que les biscuits Machin industriels . Tant pis, si cela vous tente je vous redonne la recette classique

Bon je vais quand même vous donner la bonne recette mais sachez que dans tous les cas les qualités du gâteau tiennent aux qualités du beurre !

INGRÉDIENTS

400g de farine

350g de sucre

25cl d'eau

400g de beurre demi-sel

10g de levure de boulanger

+une pincée de sucre pour "aider" la levure

MÉTHODE

Délayer la levure de boulanger dans de l'eau chaude, mais dans laquelle vous pouvez tremper le doigt : il ne faut pas “cuire” la levure qui est “vivante” . Ajouter une pincée de sucre

Verser la farine dans une terrine et faire une fontaine. y verser la levure délayée et mélanger. Formez une boule et laisser reposer 20mn

Avec un rouleau à pâtisserie, former un rectangle avec la pâte. Poser dessus le beurre ramolli à température ambiante et l'étaler à 2cm du bord. Saupoudrer de sucre. Plier 4 fois et laisser reposer 20mn

Tournez la pâte d'1/4 de tour et l'étirer, puis plier encore 2 ou 3 fois, et laisser reposer 20mn. plier encore 2 ou 3 fois et laisser reposer 20mn

Beurrer un moule à gâteau ou a tarte et mettre la pâte dedans (Manoeuvre délicate car la pâte est fragile à cause de la levure) Pas de problème : reformez un peu le tout

Faire cuire 40mn environ dans un (Eventuellement thermostat 6 , 7) que ça brûle !!



four chaud à 200°, Il faut que ça caramélise , pas

Ah j'oubliais de vous dire que la un bon “chouchen” pour les enfants du jus de pomme (du vrai beaucoup

bolée de cidre s'impose, voir amateurs . Mais pour les petits bien sûr) devrait leur plaire

NB : Je connais une petite fille qui en raffole avec un lait tiède caramélisée

La recette que je vous donne est la recette cuisine familiale . Pour un gâteau plus “pâtissier” donner 4 tours comme pour la pâte feuilletée : c'est plus “léger” d'aspect mais ça ne l'est guère plus en calories !

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Quelque soit la méthode (maison ou pâtisserie) la réussite du gâteau tient aux ingrédients essentiellement au beurre

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les “sans sel” pas de problème si vous utilisez du beurre doux sans sel ... mais c'est moins typique et plus fade . Mais après tout vous pourrez en manger et en ajoutant un peu de cannelle dans le sucre (épice très aimée en Bretagne et Normandie voir la teugourle) c'est quand même superbe !

Pour les “sans gluten” avec de la farine “sans gluten” ça passe tout à fait bien

Pour les “sans gras” et Pour les “sans sucre” **CEPAPOURVOU** ; Désolée je n'ai pas de solution pour vous . Pour une fois regardez d'autres recettes de LVC

mais là ma chère formule

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A

ne suffit pas !!