

KOIGN BIGOUDÈNES

Pour une trentaine de kouign

- 1 kg de farine
 - 300 g de sucre
 - 3 oeufs
- 1 litre de lait
 - 1 cube de levure de boulanger

Première partie : la pâte

Émietter le cube de levure dans un peu de lait. Dans un très grand saladier (la pâte doit pouvoir tripler de volume), battre à la main les oeufs entiers et le sucre. Ajouter la farine et le lait petit à petit et enfin incorporer la levure. Recouvrir le saladier d'un linge et le mettre dans un endroit chaud (près de la cheminée, du chauffage, dans un fond d'eau chaude...).

Laisser monter la pâte trois heures environ. Attention au débordement !

Deuxième partie : la cuisson

Une fois la pâte montée, déposer une louchée de pâte sur une *billig* chauffée à environ 200°C. Laisser apparaître des bulles avant de retourner la *kouign*. Laisser cuire une minute environ, vous pouvez la retourner encore une fois pour qu'elle soit bien cuite à l'intérieur.

Les *kouign* sont habituellement servies (énormément) beurrées, mais vous pouvez varier les plaisirs en les nappant de confiture, de chocolat ou de caramel. Il est aussi possible d'incorporer des morceaux de pommes (ou des pépites de chocolat) juste avant de les retourner sur la *billig* !

ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT

CRÊPE ou GALETTE ?

WWW.MUSEEBIGOUDEN.FR