

KOUIGN PLAKET

Pour une trentaine de petits pains briochés

- 1 kg de farine + 700 g pour la seconde partie
- 500 g de sucre
- 6 œufs
- 1 litre de lait
- 1 cube de levure de boulanger
- 1 pincée de gros sel

Première partie : la pâte

Égrener la levure dans un peu de lait. Battre les œufs à la main, y ajouter le sucre puis la farine, petit à petit le lait, une pincée de sel et la levure. Laisser monter la pâte trois heures environ au chaud.

Deuxième partie : l'enfarinage et le modelage

Préparer un linge et y étaler de la farine. Verser la pâte dessus. Lever le drap de manière à faire rouler la pâte sur la farine. Ré-enfariner et refaire ce mouvement jusqu'à ce que la pâte ne colle presque plus au drap. Tapoter la pâte à la main pour en faire une large galette de deux centimètres d'épaisseur environ. Découper des morceaux de pâte à la main. Modeler les petits pains à la main, les enfariner à nouveau si besoin s'ils collent de trop. Ne pas se laver les mains à ce moment-là !

Troisième partie : la cuisson

Les mains protégées par l'épaisse pâte collée dessus, déposer une dizaine de pains sur la *billig* bien chaude, puis diminuer un peu le feu. Laisser les pains gonfler et se teinter puis les retourner. Les retourner plusieurs fois par la suite. La cuisson est longue, de l'ordre de 15 mn. Si les doigts s'enfoncent dans le pain lorsqu'on le tâte de part et d'autre, c'est qu'il n'est pas encore cuit. En ouvrir un pour vérifier la cuisson. Couper les kouign en deux et ne soyez pas avare en beurre !

À déguster sans modération et à réchauffer au grille-pain le lendemain... s'il en reste !

ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT

CRÊPE ou GALETTE ?

WWW.MUSEEBIGOUDEN.FR