Kouign-amann

écrit par Pariseyn | 8 septembre 2018

Cette merveilleuse gourmandise a été inventée en 1860 à Douarnenez par le boulanger Yves-René Scordia. C'est une pâte à pain recouverte de beurre et de sucre puis repliée en feuilletage. Précisons que le kouign-amann se déguste tiède, et pourquoi pas, agrémenté d'une sauce caramel au beurre salé : c'est ce que propose la boulangerie de Matignon (le vrai, en Cotes-d'Armor, pas celui de Paris) et nous avions trouvé ça grandiose. La réalisation n'est pas compliquée, mais demande un coup de main pour la réussir, comme en témoigne le dicton des boulangers de Douarnenez : « Le fait qui veut, le réussit qui peut ». C'est donc en toute modestie que j'ai réalisé ce kouign-amann en utilisant la recette du livre de Christophe Felder « Pâtisserie ! ».

Ingrédients, pour une quinzaine de gateaux individuelles :

275 g de farine T65 bio Casino 12% de gluten

10 g de beurre

10 de levure fraîche

5 g de sel fin

170 g d'eau glacée sortant du réfrigérateur (4°C)

Pour le tourage :

225 g de beurre

225 g de sucre en poudre

La veille, ou au moins 2 heures avant utilisation, mettre le beurre de tourage au réfrigérateur. Dessiner un carré de 15×15 cm sur une grande feuille de papier sulfurisé. Retourner cette feuille et déposer dans le carré le beurre de tourage. Poser

dessus une autre feuille de papier sulfurisé et commencer à étaler au rouleau le beurre de tourage pour se rapprocher des bords du carré. Ôter la feuille supérieure et replier celle du dessous en enveloppe de la taille du carré. Retourner le tout et, à l'aide du rouleau, pousser d'abord le beurre dans les angles puis vers les cotés. On obtient un carré de beurre de 15×15 cm d'une épaisseur d'environ 1 cm. Le mettre au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Mettre dans la cuve du robot équipé du pétrin spirale l'eau, la levure émiettée, la farine, le sel et le beurre mou en dés.

Fraser à vitesse 1 pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés et la pâte constituée.

Pétrir 1 à 2 minutes à vitesse 2, jusqu'à obtenir une pâte homogène et légèrement élastique (il n'est pas nécessaire de trop pétrir car le feuilletage participera également à la formation du réseau de gluten). La pâte ne doit plus coller.

Placer cette pâte dans un bol en verre, filmer au contact et mettre au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain, on procède à l'incorporation du beurre et au tourage de la pâte. Le beurre et la pâte sont utilisés juste sorti du réfrigérateur, les deux éléments devant restés très froid. Attention toutefois à ce que le beurre ne soit pas cassant : il se briserait dans la pâte et le résultat serait catastrophique. Pour l'éviter, on le sort 5 minutes avant de commencer, c'est suffisant compte tenu de sa faible épaisseur. Le beurre froid doit être plastique : il garde la position qu'on lui donne.

Beurrage :

Sortir la boule de pâte du réfrigérateur. Au rouleau, abaisser la pâte pour former un carré grossier de 22 x 22 cm. La détrempe et le beurre doivent avoir la même épaisseur, la même température et la même texture.

Poser le carré de beurre en losange sur la pâte et refermer les oreilles, sans superposition. Tapoter au rouleau pour faire adhérer et pour répartir le beurre d'une manière homogène sur toute la surface. Le beurre doit être complètement enchâssé et il doit y avoir la même épaisseur de pâte au-dessus et au-dessous du beurre.

Tourage :

Nous allons réaliser 2 tours simples à la suite. Il faut donc travailler assez vite, mais sans précipitation, pour éviter que le beurre ne fonde trop. Les points importants à respecter pour réussir un tourage :

- Ne pas écraser la pâte car sinon le beurre se mélangerait avec. Il faut pousser la pâte devant soi avec le rouleau pour la faire allonger.
- Ne pas faire des « allers-retours nerveux » avec le rouleau qui ont tendance à échauffer la pâte sans vraiment l'allonger.
- Toujours bien fleurer le plan de travail pour que la pâte n'y adhère pas, auquel cas, elle se déchirerait et le beurre ne serait plus emprisonné. Vérifier souvent si elle glisse facilement.
- L'ouverture du pâton doit toujours être face à vous, un peu comme un livre (pliure sur le coté gauche).
- Lorsque l'on tourne la pâte d'un quart de tour, le faire toujours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre : la pliure se retrouve à gauche.
- Pour que les plis soient réguliers, on commencera toujours par le même coté. Ici, j'ai choisi de commencer à faire le premier pli en partant de la droite.
- Avant chaque pli, enlever l'excédent de farine sur le dessus de la pâte avec une brosse douce.

Fleurer le plan de travail. Retourner la détrempe pour avoir la soudure contre le plan de travail. Appuyer le rouleau juste à la limite du bord supérieur et du bord inférieur, sans les

écraser. Puis procéder par appuis successifs entre les deux marques pour allonger la pâte vers le haut et vers le bas. S’assurer que la pâte glisse bien sur le plan de travail. Abaisser au rouleau jusqu’à obtenir une longueur 3 fois supérieure à la largeur (environ 15 x 45 cm). Tourner l’abaisse d’un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d’une montre. La partie la plus longue est horizontale, face à vous. Rabattre la partie droite des 2/3, puis rabattre la partie gauche par dessus en ayant enlevé l’excédant de farine à la brosse. Étirer les coins pour qu’ils se superposent au mieux. On obtient 3 couches.

Abaisser au rouleau jusqu’à obtenir une longueur 3 fois supérieure à la largeur (environ 15 x 45 cm) en utilisant la technique des appuis successifs. Tourner l’abaisse d’un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d’une montre. La partie la plus longue est horizontale, face à vous. Rabattre la partie droite au 2/3, enlever l’excédent de farine, et rabattre la partie gauche par dessus. Étirer les coins pour qu’ils se superposent au mieux. On obtient 3 nouvelles couches, soit 6 en tout.

Filmer la pâte et la remettre au réfrigérateur pour 1 heure.

On va maintenant faire 2 tours tours simples en incluant le sucre.

Séparer 50 g de sucre des 225 g et réserver. Diviser le reste du sucre en 2 parties égales (2 x 87,5 g).

Fleurer le plan de travail généreusement.

Abaisser la pâte jusqu’à obtenir une longueur 3 fois supérieur à la largeur. Verser les premiers 87 g de sucre et l’étaler sur toute la surface. Passer le rouleau pour faire pénétrer le sucre puis faire un tour simple comme indiqué ci-dessus.

Tourner la pâte d’un quart de tour et faire un second tour simple en incorporant la seconde portion de 87 g de sucre.

Tourner la pâte d’un quart de tour.

Note : certains conseillent de fleurer le plan de travail avec une partie du sucre. Pour l’avoir essayé, je ne recommande pas cette manière de faire : le sucre finit par fondre au contact de l’humidité de la pâte et forme des amalgames qui collent au rouleau et au plan de travail, compromettant ainsi la tenue de la pâte qui a toutes les chances de se déchirer.

Préparer 2 plaques de cuisson revêtues d’une toile Silpat ou d’une feuille de papier cuisson. Répartir dessus une quinzaine de cercles de 8 cm de diamètre. On peut tout à fait utiliser des mini-moules à tarte.

Abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm, ce qui donne un rectangle d’environ 32 x 50 cm.

Découper des carrés de 10×10 cm avec un couteau très aiguisé pour ne pas écraser le feuilletage et couper nettement. Compte tenu des moules que j’avais (8 et 10 cm de diamètre, j’ai réalisé 4 carrés de 12,5×12,5 et 8 carrés de 10x10cm).

Façonnage des kouign-amanns :

Verser les 50 g de sucre restants sur le plan de travail. Déposer le premier carré de pâte sur le sucre.

Replier les 4 coins d’un carré vers le centre, puis les 4 angles ainsi formés également vers le centre.

Déposer le kouign-amann dans un moule ou un cercle de 8 cm.

Procéder de même pour les autres kouign-amann en déposant toujours le carré de pâte dans le sucre.

Couvrir et laisser lever à température ambiante 30 à 45 minutes (j’ai laissé 45 minutes).

15 minutes avant l’enfournement, préchauffer le four à 180 °C, chaleur tournante, avec une grille en position 1 (la plus basse) et l’autre en position 3.

Enfourner pour 25 minutes pour les kouign-amanns de 8 cm de diamètre et 35 minutes pour ceux de 10 cm.

Lorsqu’ils sont cuits, les sortir du four et laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.

Démouler et laisser refroidir sur grille.

Et servi avec le caramel au beurre salé, comme à Matignon, c’est une tuerie !