

Les kouign ou pancakes bigouden

Pour environ 10/12 kouign dans une petite poêle (à blinis par exemple)

250 gr de farine

100 gr de sucre

2 oeufs

5 gr de levure de boulanger

25 cl de lait (ou lait ribot)

100 gr de beurre pour la cuisson(je n'ai pas utilisé)

Huile pour cuisson

Mettez le lait à tiédir dans une casserole

Dans un bol émiettez la levure et mélangez avec 3 càs de lait tiède

Réservez

Dans une jatte, mélangez la farine tamisée, le sucre et les oeufs

Ajoutez la levure diluée et le reste du lait tiède

Mélangez au fouet à main.

Recouvrez la jatte d'un torchon et placez-la près d'une source de chaleur, à l'abri des courants d'air (pour aller plus vite vous pouvez la mettre dans le four chauffé à 80°)

La pâte doit doubler de volume

Une fois la pâte levée, mettez à chauffer une petite poêle, passez un papier absorbant imbibé d'huile et versez une louchette de pâte à kouign.

Laissez dorer 1mn et retournez à l'aide d'une spatule. laissez cuire encore 1mn

Débarrassez sur une grille.

Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.