

# CARTE NOIRE

## OFFREZ-VOUS UN CAFÉ GOURMAND ACCOMPAGNÉ D'UN KOUIGN-AMANN À LA POIRE ET CHOCOLAT !



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Kouign-amann est une spécialité de **DOUARNENEZ EN BRETAGNE** qui signifie « pain-doux au beurre ». Il a été inventé par hasard par un boulanger qui, alors que la farine manquait, aurait testé une recette avec peu de farine.

**POUR RÉALISER CETTE RECETTE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS :**



### INGRÉDIENTS

(Pour 6 personnes)

#### POUR LE KOUIGN-AMANN

- 450 g de farine de blé
- 15 g de levure de boulanger
- 25 cl d'eau
- 300 g de beurre demi-sel
- 200 g de sucre en poudre

#### POUR LA GARNITURE

- 100 g de pépites de chocolat
- 1 poire

#### POUR LA DORURE

- 1 jaune d'œuf
- 5 cl de lait



### PRÉPARATION

1. Creusez un puits dans la farine et placez-y la levure et l'eau tiède, remuez à l'aide d'une spatule. Mélangez du bout des doigts, puis lorsque la pâte forme une boule, étalez-la sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de 4 cm en lui donnant une forme carrée. Placez-la ensuite au frais pendant 30 minutes.
2. Ramollissez le beurre pour obtenir une pommade (le beurre ne doit pas être liquide !). Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, beurrez-la avec 100 g du beurre à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrez-la de 65 g de sucre. Repliez ensuite la pâte en 3 et farinez-la à nouveau si nécessaire et placez-la au frais pendant 30 minutes. Répétez l'opération 2 fois.
3. Étalez la pâte une 3e fois, badigeonnez-la du reste de beurre et de sucre, ajoutez-y les pépites de chocolat et la poire en brunoise. Enroulez la pâte en ramenant les bords vers l'intérieur, puis la couper en 12 spirales. Badigeonnez les moules à mini-muffins et les spirales du mélange jaune d'œuf et lait à l'aide d'un pinceau, puis disposez les spirales dans les moules. Saupoudrez avec le reste de sucre et enfournez à 200°C pour 30 minutes.



À DÉGUSTER SANS MODÉRATION AVEC VOS DOSETTES CARTE NOIRE !