

Le Kouign des Gras



de [Cécile Cakes&Biscuits Bretagne](#)

Pour Mardi-Gras, je voulais changer un peu des beignets et vous proposer une recette bien bretonne, le Kouign des Gras. C'est une sorte de pain brioché, garni de raisins secs imbibés au rhum. Une spécialité du Finistère Sud. Plus sucré et moins beurré qu'une brioche, ce Kouign a une mie dense mais bien moelleuse.

Ingrédients

1. Pour 1 Kouign de 450 g dans un moule rond de 16 cm
2. 250 g farine T55
3. 60 g sucre en poudre
4. 4 g sel fin
5. 1/2 cuillère à café vanille en poudre
6. 1 œuf entier
7. 30 g lait (froid)
8. 10 g levure fraîche du boulanger
9. 90 g beurre demi-sel (froid)
10. 40 g raisins secs
11. 1 peu de rhum et d'eau pour hydrater les raisins secs
12. 1 œuf battu pour la dorure

Etapas

1. Faites tremper les raisins secs dans un bol d'eau tiède aromatisée au rhum.
2. Dans le bol du robot, versez la farine, le sucre et le sel. Donnez quelques coups de cuillère pour mélanger le tout. Ajoutez ensuite la vanille en poudre, l'œuf, le lait et la levure de boulanger émiettée. Commencez à pétrir à l'aide du crochet, à vitesse lente, pour amalgamer le tout. Pétrissez ensuite en augmentant la vitesse pendant 8 min.



3. Coupez le beurre en lamelles et ajoutez-le à la pâte. Pétrissez à vitesse lente jusqu'à ce que tout le beurre soit incorporé. N'hésitez pas à corner la cuve de temps en temps pour ramener le beurre non incorporé au centre. Augmentez alors la vitesse du robot et pétrissez pendant 10 min. La pâte doit se détacher des parois, être lisse, souple et plutôt collante.



4. Egouttez les raisins secs et versez-les dans le bol. Mélangez à vitesse lente le temps d'incorporer les raisins secs.



5. Transférez la pâte dans un saladier légèrement fariné, filmez au contact et laissez pousser environ 1h30 à 2h00 à température ambiante. La pâte doit doubler de volume.



6. Lorsque la pâte a bien poussé, dégazez-la avec les doigts ou le poing. Placez-la sur le plan de travail, rabattez les bords et formez une boule. Placez le pâton dans un moule. Dorez la surface avec l'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Laissez pousser à température ambiante. La pâte doit à nouveau doubler de volume.



7. Préchauffer le four à 180°C, en chaleur tournante. Lorsque la pâte a bien poussé, dorez une nouvelle fois, puis striez la surface à l'aide d'une fourchette trempée dans la dorure.



8. Enfourez le kouign pour environ 40 min (à surveiller selon les fours). Laissez tiédir un peu avant de démouler sur une grille, puis laissez refroidir.



9. Attaquez le kouign, parce qu'après, c'est Carême !! 😊 😊