

Le Kouign des Gras



Ingrédients pour 1 moule à cake de 24 cm

- 250g farine
- 125g sucre
- 125g beurre
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 verre de lait (12,5 cl)
- Cannelle
- Rhum 1 C à S (5cl) facultatif
- Raisins : 50g (facultatif)
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1- Dans une casserole, mettre le lait, le beurre, les raisins et faire chauffer
- 2 - Séparer les blancs des jaunes
- 3 - Battre les blancs en neige
- 4 - Mélanger les 2 jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé et le rhum
- 5 - A ce mélange, ajouter un peu de farine, la levure puis un peu du mélange lait beurre
- 6 - Recommencer l'opération, bien mélanger pour obtenir une pâte homogène
- 7 - Ajouter les blancs en neige
- 8 - Verser la pâte dans le moule
- 9 - Cuire à four chaud, 30 min. à 200° puis 15min à 160°