

# Kuign-aman de Douarnenez

1,2 kg de pâte à pain,  
10 g de levure,  
500 g de beurre,  
sucre en poudre,  
sel, eau tiède.

Préparer 1,2 kg de pâte à pain très molle avec sel et levure. La pâte doit être molle et être laissée à lever pendant 20 min sur une planche à pâtisserie. Étaler alors cette pâte à la dimension d'une grande crêpe bretonne.

Étendre sur cette pâte le beurre à même consistance que la pâte et n'allant pas jusqu'aux bords.

Recouvrir cette couche de beurre, de sucre en poudre en quantité suffisante pour masquer le beurre. Plier cette crêpe en 4 de façon à lui donner la forme d'un triangle dont un côté est arrondi.

Au bout de quelques minutes aplatis le tout. Ne remettre ni beurre ni sucre et replier à nouveau en 4.

Réaplatis à la main de façon à reconstituer une circonférence.

Faire des dessins à la pointe du couteau, dorer au lait, laisser cuire au four très chaud pendant une demi-heure.

Dans le cas où une partie viendrait à fondre, reprendre le beurre avec une petite cuillère et en arroser le gâteau jusqu'à cuisson parfaite.

Laisser refroidir sur la plaque.  
(Recette recueillie par le docteur Guébel, auprès de M. L. Le Moign, Douarnenez.)

## Kuign-aman (autre recette)

450 g de farine tamisée,  
300 g de beurre,  
300 g de sucre,  
20 g de levure de boulanger,  
1 pincée de sel.

Mélanger farine, sel et beurre (ramolli). Ajouter le sucre; puis donner 4 tours comme pour un feuilletage. Laisser reposer 15 min. Dorer à l'œuf. Cuire 25 min à four doux. Asperger de sucre en poudre.

(Recette de Donatien Bouché, ancien chef à Brest.)