

Kafe lipous : Breizh



Palet breton aux éclats de caramel

Pour 6 personnes

2 jaunes d'œufs
80g de sucre
80 g de beurre
140g de farine
1/2 sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé
1/2 cc de fleur de sel
1cc d'éclats de caramel

1/ Travailler le beurre en pommade et ajouter les sucres et les jaunes d'œufs sans cesser de fouetter (le faire au batteur).

2/Ajouter la farine et la levure tamisées, mélanger de nouveau

3/ Ajouter la fleur de sel et les éclats de caramel, malaxer

4/ former un boudin dans un film alimentaire et mettre au frais pour 1h.

5/Préchauffer le four à 150°C

6/ Sortir le boudin et le couper en tranches de 5mm

7/disposer ces tranches dans des moules à muffins et les cuire 15 à 20 minutes

Kouign-amann

Pour 6 personnes

500g de farine, 15g de levure fraîche de boulanger, 400g de beurre salé, 300g de sucre

1/ Verser la farine dans un saladier, faire 1 fontaine

2/ Délayer la levure avec 10cl d'eau tiède et incorporez la à la farine

3/ Pétrir et faire une boule, laisser reposer 1h.

4/Abaissier la pâte sur le plan de travail fariné et poser au centre le beurre et étaler le sur la pâte, saupoudrez de sucre

5/ Ramener les bords pour enfermer le beurre et le sucre, plier en 3 et laisser reposer 15 minutes

6/Aplatissez de nouveau, replier encore en 3 et laisser reposer 15 minutes, refaire une dernière fois

7/allumez le four à 210°C

8/Beurrer des moules à muffins

9/Rouler la pâte sur elle même et faire des tranches épaisses

10/ Déposer les tranches dans les moules et cuire 30 minutes.

Petites crêpes

Pour 6 personnes

250g de farine, 4 œufs, 1 sachets de sucre vanillé, 50cl de lait, 50g de beurre salé fondu

1/Faire une fontaine avec la farine tamisée et le sucre

2/Casser les œufs au centre de cette fontaine et mélanger doucement, ajouter le beurre fondu

3/Puis ajouter petit à petit le lait tiédi au fouet

4/Ajouter si vous le souhaitez du rhum et laisser reposer 30 minutes

5/faire cuire vos crêpes à la poêle

6/ Les sucrer ou les napper d'un cordon de caramel au beurre salé