

## Le Gâteau, le Far et le Kouign Amann



Trois recettes traditionnelles bretonnes proposées par Henri Bridel, ancien pâtissier sur le paquebot France, présentées par les boulangers-pâtisseries bretons lors de la Fête du Pain à Paris.

### Le gâteau breton

<b>Ingrédients pour 2 gâteaux de 8 personnes</b>	
Farine	1.2 kg
Beurre	1 kg
Sucre	880 g
Jaunes	14
OEufs	2
Rhum	50 g

**Procédé**

- Mélanger le beurre et le sucre au batteur. Ajouter les jaunes, les oeufs puis le Rhum.
- Terminer par la farine. Juste mélanger et arrêter le batteur (faire comme une pâte sablée).
- Mettre dans un moule à tourtière à une épaisseur de 3 à 4 cm. Dorer 2 fois aux jaunes en attendant 5 minutes entre les deux dorures. Rayer à la fourchette.
- Cuisson : 3/4 heure à 170°. A la sortie du four, bro sser avec une brosse à pain.
- Le gâteau breton est meilleur deux ou trois jours après sa cuisson. Le Rhum révèle alors toute sa saveur.

<b>Ingrédients pour 2 gâteaux de 8 personnes</b>	
Farine	1.2 kg
Beurre	1 kg
Sucre	880 g
Jaunes	14
OEufs	2
Rhum	50 g

**Le Far breton**

<b>Ingrédients pour 2 grands moules</b>	
Lait	1 375 litres
Crème liquide	500 g
OEufs	15
Sucre	337 g
Farine	375 g
Beurre	200 g
Rhum, pruneaux ou raisin	QS

**Procédé**

- Faire bouillir le lait et la crème.
  - Mettre dans un cul de poule les oeufs, le sucre, bien les travailler puis ajouter progressivement le lait chaud.
  - Ajouter progressivement la farine tamisée tout en mélangeant.
  - Beurrer les moules au beurre pommade.
  - Mettre les pruneaux dénoyautés et appuyer dessus.
  - Verser l'appareil chaud dans les moules et mettre au four tout de suite à 180°, pendant 50 minutes.
- Pour vérifier la cuisson, enfoncer la lame d'un couteau, si elle ressort propre c'est cuit.
- Démouler après refroidissement.

<b>Ingrédients pour 2 grands moules</b>	
Lait	1 375 litres
Crème liquide	500 g
OEufs	15
Sucre	337 g
Farine	375 g
Beurre	200 g
Rhum, pruneaux ou raisin	QS

---

## Le kouign Amann

<b>Détrempe</b>	
Farine	4 kg
Lait	3 litres
Levure	240 g
Sel	60 g
<b>Beurre manié</b>	
Beurre	3,6 kg
Sucre	2,8 kg

### Procédé

- Mettre le lait progressivement.
- La détrempe doit être molle mais très corsée (elle se décolle du fond de la bassine).
- Peser des morceaux de 200 ou 250 g selon les moules.
- Ajouter 200 g de beurre manié pour une détrempe de 250 g, ou 150 g de beurre manié pour un moule de 200g.
- La détrempe et le beurre doivent avoir la même consistance.
- Etaler la détrempe et mettre le beurre manié dessus.
- Envelopper la détrempe avec le beurre, donner 2 tours doubles à la main, avec le rouleau.
- Ne pas fleurir à la farine, fleurir au sucre.
- Cuire entre 160 et 180°.
- Le Kouign amann se conserve 3 jours au plus.

---

<b>Détrempe</b>	
Farine	4 kg
Lait	3 litres
Levure	240 g
Sel	60 g
<b>Beurre manié</b>	
Beurre	3,6 kg
Sucre	2,8 kg

**URL source:** <http://www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr/recettes/patisserie/le-gateau-le-far-et-le-kouign-amann>