



Kouigns ou Pancakes bretons Sans Gluten Tipiak

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 2 à 3 minutes par kouign

Ingrédients

- 250 g de Mélange Féculés & Farines Sans Gluten Tipiak
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- 1 sachet de levure de boulanger sans gluten
- Huile

1. Dans un grand saladier, mélangez le Mélange Féculés & Farines Sans Gluten Tipiak avec les sucres et une pincée de sel. Creusez un puits, ajoutez les œufs puis mélangez.

2. Faites tiédir le lait au four micro-ondes. Mettez la levure de boulanger dans un petit récipient, ajoutez une cuillère à soupe de lait tiède, mélangez et réservez.
3. Ajoutez le reste du lait dans la pâte et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Incorporez la levure diluée et mélangez à nouveau. Couvrez le saladier.
4. Laissez reposer la pâte 1 h 30 à 2 h, à température ambiante et si possible à proximité d'une source de chaleur. La pâte va lever.
5. Quand votre pâte est prête, faites cuire les kouigns dans une poêle huilée de préférence (avec du beurre, les kouigns ont tendance à attacher et à brûler) : versez une louche de préparation, retournez lorsque des bulles se forment sur le dessus. Laissez cuire quelques secondes sur la 2^{ème} face.
6. Renouvelez avec le reste de pâte et dégustez tiède.

Astuces

Faites fondre un morceau de beurre salé sur chaque kouign avant de servir.

Vous pouvez aussi les accompagner d'un coulis de fraises (de Plougastel !) de caramel au beurre salé, de chocolat fondu, de confiture... au gré vos envies.

© [Tipiak](#)