

## « Butter Kuchen »

*Notre dessert lors du pique-nique à l'ancienne frontière des deux Allemagnes*



### **Ingrédients :**

#### **Pour la pâte**

20 cl de lait tiède  
Environ 30g de levure fraîche (le cube fait 42g)  
70g de sucre en poudre  
500g de farine de blé type 550 (T55)  
1 œuf  
110 g de beurre mou  
1 pincée de sel

#### **Pour couvrir**

150 g de beurre  
120 g de sucre en poudre  
100 g d'amandes effilées

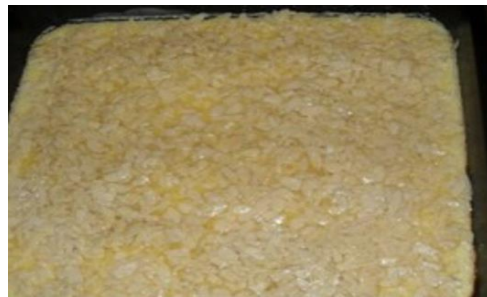
#### **Facultatif**

120 ml de crème pour bruiner sur le gâteau avant dégustation

### **Réalisation :**

1. Emietter la levure dans une tasse de lait tiède. Ajoutez une cuillère à café de sucre et remuez pour tout dissoudre
2. Mettre la farine dans un grand bol (qui peut aller au four) et faire un puits au milieu. Versez le mélange de levure et le reste de lait. Ajoutez le sucre et mélangez avec la farine. C'est collant il faut ajouter un peu d'eau pour agglomérer toute la farine.
3. Couvrez le bol d'un torchon et laissez reposer dans un endroit chaud pendant environ 10'. (par ex à l'intérieur d'un four à 50-60°)
4. Mettre la pâte de préférence dans un robot culinaire pour la pétrir en y ajoutant l'œuf, le beurre ramolli et la pincée de sel
5. Remettre dans le bol, couvrir d'un torchon et laisser lever toujours dans un endroit tiède (Four à 50 – 60°) pendant environ 30'
6. Pétrir à nouveau brièvement la pâte avec un peu de farine pour l'étaler (utilisez un rouleau et avec vos doigts repoussez la pâte sur les bords) sur une plaque creuse du four recouverte de papier sulfurisé. Remettre dans l'endroit chaud pour faire lever 20'.

7. Préchauffez le four à 190°
8. Avec les doigts ou le manche d'une cuillère, faire des trous dans la pâte levée (les faire assez proches) Etalez le beurre en flocon sur les trous et saupoudrer de sucre en poudre et d'amandes



9. Cuire le gâteau jusqu'à ce qu'il soit doré environ 20 à 25'

Pendant qu'il est encore chaud on peut verser de la crème liquide et le déguster chaud. On peut aussi le congeler et le manger froid.

**Une sorte de kouign amann plus léger, un régal**