

## Kouign amann

« Alors ! Dix grammes de levure délayée, cent vingt cinq millilitres d'eau tiède, deux cent dix grammes de farine, on mélange, on mélange, on mélange... puis, on laisse reposer. Pfiou... Elle va être belle ! Petit torchon humide et gonfle, gonfle, gonfle ! »

...

« Ok ! Les deux heures sont passées. Un peu de farine ici, un peu de farine là et c'est parti ! Ho... Qu'elle est souple... Allez ! Étale toi ! Vas-y rouleau ! Mon... tre lui... qui est... l'chef... !

Ok !

Deux cents grammes de beurre. Étale, étale, étale... Pfiou...

Deux cents grammes de sucre. Étale, étale, étale ! Ok !

Puis, on plie ! Un, deux, trois, dans la longueur ! Un, deux, trois, dans la largeur. Un peu de farine encore, p'tit coup de roul... Héla, le beurre ! Qui t'a autorisé à sortir ? Bon ! J'y vais plus doux...

Ok ! C'est bien plat, je plie ! Un, deux, trois, dans la longueur ! P'tit coud'rouleau ! Un, deux, trois, dans la largeur !

Echu !

Four à deux cents degrés, moule beurré, j'étale, petits carreaux au couteau sur le dessus, les derniers vingt cinq grammes de beurre pour que ça dore et c'est parti pour cinquante minutes ! »

...

« Voyons, voyons... Oh là ! Toi, t'as pas la tête que j'aimerais que tu aies, tu devrais pas être aussi sombre ! Ma ! Tu sens bon. Attends voir un p'tit bout... Mais t'es tout dur, t'es tout sec, tu t'effrites ! On dirait un sablé... Ok ! J'ai compris !

Dix grammes de lev... j'en ai plus assez... tant pis, je suis sûre que ça va le faire ! Cent vingt cinq millilitres d'eau tiède, deux cent dix grammes de farine, on mélange, on mélange, on mélange... Puis on laisse reposer... T'as intérêt à être belle toi aussi ! Torchon humide et gonfle, gonfle, gonfle ! »

...

« Gast ! Mais c'est quoi ça ! T'es toute riquiqui !...

Ok ! Ça va le faire Lenaïg ! Ça va le faire ! De la farine ici, de la farine là. Haaa ma Doué ! T'es pas super souple... Allez ! Étaale toi ! Étale ! Montre lui... qui est l'chef... !

Ok ! C'est pas mal en fait !

Deux cents grammes de beurre, étale, étale, étale... Yeah...

Deux cents grammes de sucre, étale, étale, étale... Ok !

Puis on plie ! Un, deux, trois dans la longueur ! Un, deux, trois dans la largeur. Encore un peu de farine, petit coup de rouleau en douceur. Ok ! Pas mal.

On plie ! Un, deux, trois, dans la longueur ! P'tit coup de rouleau ! Un, deux, trois, dans la largeur ! Pfiou !

Four à cent quatre vingt degrés cette fois, moule beurré, on étale, petits carreaux au couteau sur le dessus. Hey ! Pas mal chiadés ! Les éternels derniers vingt cinq grammes de beurre pour que ça dore et c'est parti pour cinquante minutes ! »

...

« Cette fois je t'ai bien surveillé. T'es tout beau ! Viens voir maman ! Voyons voir un p'ti... Non... Tu t'effrites... T'es encore plus sec que l'autre. Okaye !... Mission levure ! Je reviens ! »

« Dix grammes de levure délayée, cent vingt cinq millilitres d'eau tiède, deux cent dix grammes de farine et on mélange, mélange, mélange ! Là ! Tu as tout ce qu'il faut pour être belle. Me décois pas ! Tiens ! Prends ton torchon pis, gonfle, gonfle, GONFLE ! »

...

« Ma Doué ! T'es belle ! Ok ! Farine ici, farine là et on y retourne. Ha ! T'es souple... Rouleau, rouleau, rouleau...

Echu !

Deux cents grammes de beurre, étal'étal'étale... Echu !

Deux cents grammes de sucre, étal'étal'étale... ! Echu !

Un, deux, trois, longueur ! Un, deux, trois, largeur. Farine ici, rouleau là. Un, deux, trois, longueur ! Rouleau ! Un, deux, trois, largeur !

Echu !

Four à cent quatre vingt degrés, moule beurré, étaler, petits carreaux, beurre, cinquante minutes, j'te quitte pas des yeux ! »

...

« J'te sors,  
T'es beau !  
J'te coupe,  
T'es feuilleté !

J'te goûte,  
hmmmm, tu es par-fait !

Madé... par contre... je peux plus t'apporter comme ça. Faudrait que tu sois entier au moins ! O-KAY !

Dix grammes de levure délayée, cent vingt cinq millilitres d'eau tiède, deux cent dix grammes de farine, mélange, mé

Erwan Geffroy