

LA RECETTE du LUNDI

brioche roulée pomme-caramel & cannelle

Brioche



INGRÉDIENTS

- Pour la pâte
- 500 g de farine T45
- 20 g de levure boulangère fraîche
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 1 pincée de sel fin du Comptoir
- 250 ml de lait tiède
- 80 g de beurre doux fondu
- Pour la garniture
- 4 pommes (type Reine des Reinettes ou Golden)
- 40 g de beurre
- 3 c. à s. de sucre de vanille du Comptoir
- 1 c. à c. de cannelle du Comptoir
- ½ c. à c. de gingembre en poudre du Comptoir
- 2 c. à s. de caramel beurre salé du Comptoir ou de miel
- Pour la finition
- 1 jaune d'œuf
- Sucre glace ou amandes effilées du Comptoir

💡 Conseil gourmand

Arrose la brioche d'un filet de caramel supplémentaire à la sortie du four.
Elle se mange encore tiède... un vrai délice partagé !

PRÉPARATION

Préparer la pâte à brioche

- Délaye la levure dans le lait tiède.
- Dans un grand saladier, mélange la farine, le sucre et le sel.
- Ajoute les œufs, puis le lait + levure.
- Pétris 10 min jusqu'à obtenir une pâte souple.
- Incorpore le beurre fondu.
- Couvre et laisse lever 1h dans un endroit chaud.

Préparer la garniture

- Épluche et coupe les pommes en petits dés.
- Fais-les revenir 5 min dans le beurre avec le sucre, la cannelle et le gingembre.
- Laisse refroidir.

Façonner la brioche roulée

- Étale la pâte en grand rectangle.
- Étale le caramel beurre salé ou le miel.
- Répartis les pommes dessus.
- Roule en boudin puis coupe en grosses tranches.
- Dispose les tranches dans un moule rond en les serrant légèrement.

Deuxième pousse

- Laisse lever à nouveau 30-40 min sous un torchon.
- Cuisson
- Préchauffe le four à 180 °C.
- Badigeonne de jaune d'œuf, saupoudre de sucre perlé.
- Enfourne 25-30 min jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée