



## ***Brioche à la cannelle trop parfaites !***

[BOULANGERIE](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

---

TEMPS DE CUISSON :  
22-24 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

2H

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

### Pâte :

- 1 tasse (250 ml) de lait chaud (120 F)
- 2 1/2 c. thé (10 gr) de levure instantanée levée rapide
- 1/2 tasse (100 gr) de sucre
- 1/2 tasse (100 gr) de beurre, température pièce (pas fondu)
- 2 oeufs
- 1 c. thé (8 gr) de sel
- 4 1/2 tasses (680 grammes) de farine

### Garniture :

- 1/2 c. table de cannelle (plus si vous adorez la cannelle)
- 1/2 tasse (100 gr) de beurre température pièce
- 1 tasse (200 grammes) de cassonade tassée

### Autre :

- 2/3 tasse (165 ml) de crème 35 %

### Glaçage :

- 1/2 paquet (113 grammes) de fromage à la crème
- 1 tasse (autour de 130 g) de sucre à glacer (sucre en poudre)
- 1 c. thé (5 ml) de sirop d'érable

- 1/4 tasse de noix de Grenoble ou pacanes caramélisées (optionnel)

## Préparation

---

1. Dans le bol de votre mélangeur sur pied, verser le lait chaud . Attention, il est important de prendre la température du lait. Un lait trop chaud pourrait tuer la levure.
2. Déposer la levure sur le lait et laisser reposer 5 minutes.
3. Ajouter le sucre, les oeufs et 1/2 tasse de beurre ramolli.
4. Fouetter jusqu'à le mélange soit homogène.
5. Changer le fouet pour le crochet à pétrir et ajouter le sel et la farine à petite dose.
6. Pétrir 5 minutes à vitesse moyenne.
7. Lorsque la pâte est homogène, déposez-la dans un bol préalablement graissé. La pâte sera encore collante.
8. Couvrir le bol d'un linge propre
9. Laisser reposer dans un endroit chaud pendant 30 minutes. Dans le four, avec la lumière ouverte, devrait faire le boulot.
10. Pendant ce temps, fouetter dans un bol les ingrédients de la garniture. Réserver.
11. Sur une surface légèrement enfarinée, étendre la pâte en grand rectangle de 24 pouces par 16 pouces.
12. Étendre à l'aide d'une spatule, le mélange de cassonade.
13. Rouler ensuite la pâte sur la longueur pour en faire un gros boudin.
14. Couper la pâte en 12 rondelles.
15. Déposer les rondelles dans un grand plat en pyrex de 13 par 9 (format lasagne).
16. Recouvrir d'un linge propre et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 90 minutes. Dans le four, avec la lumière ouverte, devrait faire le boulot.
17. Verser la crème sur les brioches.
18. Préchauffer le four à 375 F et faire cuire les brioches à découvert pendant 22 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et dorées.
19. Fouetter ensemble les ingrédients du glaçage.
20. Laisser refroidir légèrement les brioches et garnir du glaçage.
21. Si vous le désirez garnir de morceaux de noix de Grenoble ou de pacanes caramélisées.