



Parfaites brioches aux pommes

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



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

TEMPS DE CUISSON :
30 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 au beurre:

- 2 c. thé de cannelle (plus si vous adorez la cannelle)
- 1/2 tasse (100 gr) de beurre température pièce
- 3/4 tasse (150 gr) de cassonade tassée

Garniture aux pommes :

- 6 pommes, coeur retiré et peau enlevée (environ 5 tasses de cubes de pommes)
- 1/8 tasse (50 gr) de beurre
- 1/4 tasse (50 gr) de cassonade (facultatif, vous pouvez aussi en voler sur la tasse qui sert pour la garniture plus haut)

Autre :

- 2/3 tasse (165 ml) de crème 15 % ou 35%

Glaçage (facultatif) :

- 1/2 paquet (113 grammes) de fromage à la crème
- 2/3 tasse (autour de 90 g) de sucre à glacer (sucre en poudre)

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. Dans un poêlon, faire cuire les cubes de pommes avec le beurre et cassonade à feu moyen pendant environ 15 minutes en brassant de temps en temps. Laisser refroidir.
11. Pendant ce temps, fouetter dans un bol les ingrédients de la garniture au beurre. Réserver.
12. Sur une surface légèrement enfarinée, étendre la pâte en grand rectangle de 24 pouces par 16 pouces.
13. Étendre à l'aide d'une spatule, la garniture au beurre. Déposer la garniture aux pommes sur toute la surface.
14. Rouler ensuite la pâte sur la longueur pour en faire un gros boudin.
15. Couper la pâte en 12 rondelles.
16. Déposer les rondelles dans un grand plat en pyrex de 13 par 9 (format lasagne).
17. 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.

18. Verser la crème sur les brioches.
19. 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.
20. Fouetter ensemble les ingrédients du glaçage.
21. Laisser refroidir légèrement les brioches et garnir du glaçage si vous le désirez. Si vous voulez des brioches moins sucrées, ne mettez pas de glaçage.