Ma recette de brioches aux raisins glaçage à la citrouille

DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Brioches à la cannelle

- 4 c. table de beurre mou
- 1/2 tasse de cassonade
- 2 c. thé de cannelle
- 1 1/3 tasse de raisins secs
- 1 paquet de pâte à croissant Pillsbury

Glaçage à la citrouille

- 2 c. table de beurre
- 1 c. table de lait
- ½ c. thé de vanille
- 2 c. table de purée de citrouille
- ¼ c. thé de cannelle
- 1 tasse de sucre en poudre

Préparation

1. Partir votre four à 375 F.
2. Enfariner votre comptoir et y déposer la pâte à croissant. Rouler votre pâte en prenant soin de fermer toutes les ouvertures prédécoupées dans la pâte.
3. Mélanger dans un bol, le beurre, la cassonade, la cannelle et les raisins secs.
4. Étendre le mélange sur la pâte de façon uniforme.
5. Rouler la pâte pour former un rouleau.
6. Découper la pâte en 8 morceaux.
7. Déposer les morceaux dans un plat à tarte préalablement graissé ou vaporiser avec un enduit antiadhésif.
8. Enfourner sur la grille du centre pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
9. Pendant ce temps, faites fondre le beurre pour le glaçage.
10. Une fois fondu retirer du four et incorporer tous les autres ingrédients en brassant bien pour que tous les grumeaux disparaissent.
11. Couler le glaçage sur les brioches avant de servir.
12. Si vous faites ce dessert avant, conservez le au frigo et réchauffez le tout avant de servir.