

Brioche façon Paris-Brest à l'érable !

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 5

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25-29 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 paquet de Grands ! Brioche à la cannelle Pillsbury
- 1/3 de tasse de sirop d'érable
- 1/4 de tasse de flocons d'érable
- 250 ml de crème à fouetter 35 %

Préparation

1. Faire cuire les brioche selon les indications sur l'emballage
2. Pendant les 10 dernières minutes de la cuisson, fouetter la crème avec le $\frac{3}{4}$ du sirop d'érable.
3. Prendre le reste du sirop et le combiner avec le glaçage compris dans le contenant de brioche.
4. Lorsque les brioche sont prêtes, les laisser refroidir.
5. Les couper ensuite en deux.
6. Déposer la crème fouettée sur la partie inférieure de la brioche.
7. Saupoudrer des flocons d'érable et refermer la brioche.
8. Couler le glaçage sur le dessus et saupoudrer encore de flocons d'érables.

Dégustez !

Vous pourriez aussi ajouter une variante en décorant la brioche avec du pop-corn au caramel sur le dessus pour ajouter du croquant.