

Brioche roulée à la cannelle

Recette pour 12 roulés

Pâte briochée

600 g de farine
230 ml de lait tiède (ou kéfir de lait)
100 g de sucre
75 g de beurre mou
2 œufs
2 C à café de levure de boulanger instantanée
1 C à café de sel

garniture

150 g de sucre de canne
1 C à soupe de mélasse noire non hydrogénée
1 C à café de cannelle en poudre
60 g de beurre mou

glaçage

150 g de sucre glace
40 g de beurre mou
75 g de fromage nature (type saint-morêt ou philadelphia)
½ C à café de vanille liquide

Préparation

Dans un grand saladier, verse le lait tiède avec la levure de boulanger. Laisse reposer 10 minutes. Ajoute tous les autres ingrédients et pétris rapidement. Ne pétris pas ta pâte trop longtemps, elle ne doit pas être élastique, sinon, les roulés ne seront pas aussi moelleux. Forme une boule et laisse reposer à couvert dans le saladier pendant 1 à 2 heures et au réfrigérateur.

Au bout d'une heure, étale ta pâte sur un plan légèrement huilé, en formant un rectangle (environ 40 cm de large par 30 cm de haut). Étale le beurre mou sur la surface (sauf les 5 cm du bas). Mélange le sucre de canne avec la mélasse et la cannelle (ça colle, mais c'est mieux de mélanger avec les doigts pour bien répartir la mélasse dans le sucre). Étale uniformément le sucre sur la surface (sauf les 5 cm du bas). Roule ta pâte en partant du haut vers la bande qui n'a ni beurre, ni sucre.

Quand ta pâte est roulée, découpe la en 12 morceaux : commence par couper le boudin en 2, puis coupe chaque moitié en 2, puis chaque quart en 3. Dispose les roulés sur une plaque couverte de papier cuisson, en veillant bien à replier en dessous le morceau de pâte qui n'a ni beurre ni sucre. Couvre avec un papier film légèrement huilé, sans souder les bords, sinon les roulés vont s'étaler au lieu de prendre du volume. Laisse doubler de volume à température ambiante (30 minutes à 1 heure, en fonction de la température). Pour plus de détails, visionne ma vidéo.

Préchauffe ton four à 190°C. Cuis tes roulés 15 minutes. Laisse les refroidir sur la plaque. Pendant ce temps, prépare le glaçage : avec un mixeur électrique, bats à vitesse maximum tous les ingrédients du glaçage. Quand tes roulés sont presque froids, étale le glaçage sur chacun d'eux.

