

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOCHE FARCIE A LA POMME-CANNELLE

Pour 6 personnes



Préparation : 30 min

Repos : 2h

Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 380 g de farine
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de beurre ramolli
- 2 oeufs
- 100 ml de lait tiède
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 1 cuillère à café de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de confiture de votre choix
- 1 pomme
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de beurre
- Un moule à cake

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits et y mettre le lait, le sucre, les oeufs, le sucre vanillé, le sel puis la levure que vous avez délayé avec un peu de lait. Mélangez le tout puis commencez à pétrir. Ajoutez petit à petit le beurre par petits morceaux. Continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et moelleuse (au moins 10 min).

Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 1h à l'abri des courants d'air.

Lavez et épluchez la pomme. Coupez-la en tranche. Faites-les revenir dans une poêle à feu vif avec

le beurre (1càc), le sucre en poudre (1càs) et la cannelle (1càc) jusqu'à ce qu'elles soient légèrement caramélisées. Retirez du feu et laissez de côté.

Lorsqu'elle a doublé de volume, pétrissez-la à nouveau pendant 2 min.

Disposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Etalez la pâte en un rectangle de la même longueur que votre moule à cake et le double de la largeur de celui-ci.



Coupez les deux côtés du rectangle en petites bandes (*voir photos*), badigeonnez le milieu du rectangle de confiture de votre choix (1càs), disposez dessus les lamelles de pommes caramélisées puis prenez une bande de chaque côté pour formez une torsade (*voir photos*).

Prenez délicatement la brioche torsadé et mettez-la dans le moule à cake. Laissez lever à température ambiante pendant 1h à 1h30 environ.

Préchauffez votre four à 180°.

Cassez un oeuf dans un bol. Fouettez-le vivement à la fourchette. A l'aide d'un pinceau, dorez légèrement le dessus de la brioche. Faites-la cuire au four pendant 35 minutes en surveillant la cuisson.