

MINI BRIOCHES ROULÉES AUX DEUX PARFUMS



Pour 12 mini brioches

- 250g de farine (j'ai mis 350g de farine)
- 3 oeufs (+ 1 jaune pour dorer)
- 40 g de sucre
- 150 g de beurre
- 1 c à café rase de sel (5 g)
- 1 c à café rase de levure chimique (j'ai préféré 5 g de levure de boulanger)
- Pâte à tartiner
- Confiture de cerises

Mélangez dans un saladier le sucre, le sel, et les 3 oeufs. Dans le bol du robot, versez la farine et la levure. Ajoutez le mélange du saladier et pétrissez au robot. Ajoutez le beurre et pétrissez de nouveau. J'ai dû à ce moment rajouter 100 g de farine pour pouvoir former une pâte facile à étaler...

Étalez la pâte à la main sur le plan de travail fariné. Pliez-la sur elle-même et farinez, ce n'est pas de refus car la pâte colle toujours un peu...

Laissez reposer 1 heure dans un saladier recouvert d'un film alimentaire. J'ai mis mon saladier au frigo pendant plus d'une heure...

Aplatissez de nouveau la pâte à la main, rabattez le bord le centre et laissez reposer encore 1 heure...

Au bout de ce temps, étalez la pâte en un rectangle de 40 X 30 cm. Vous pouvez alors recouvrir de pâte à tartiner sinon partagez votre pâte en deux et recouvrez l'une de pâte à tartiner et l'autre de confiture...

Roulez les deux pâtes puis découpez des rouleaux en tronçons un peu moins hauts que vos moules que vous prendrez pour la cuisson. J'ai choisi mes moules à muffins en silicone. Vous pouvez aussi prendre des moules individuels en aluminium.

Laissez lever encore 1 heure. J'ai choisi la rapidité en faisant la levée dans le four à la plus basse t° pendant 20 à 30 minutes...

Sortez les brioches et préchauffez le four à 180° C (160 ° C) pour moi...

Dorez les brioches avec le jaune d'oeuf et remettez-les dans le four pendant 15 minutes (13 minutes ont suffi chez moi) Surveillez bien la cuisson c'est très rapide...