

zeste

Brioche à la cannelle

par *TROIS FOIS PAR JOUR & VOUS*

Quantité : **12 brioches** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 52 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **22 min**

Repos **1 h**



Préparation

1. Dans un batteur sur socle, combiner tous les ingrédients « pour la pâte », puis pétrir de 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. (Le mélange sera un peu collant.) Placer la pâte dans un bol légèrement fariné, couvrir d'un linge humide. Laisser reposer pendant 30 minutes dans un endroit tiède et humide.
2. Dans un bol de taille moyenne, bien mélanger le beurre, la cassonade et la cannelle, puis réserver.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte de façon à former un rectangle d'environ 14 po x 12 po, puis étendre le mélange de cassonade et de cannelle sur tout le rectangle. Rouler la pâte afin de former un rouleau serré.
4. Couper le rouleau en 12 brioches, puis les déposer dans un plat à cuisson préalablement graissé. Couvrir d'une pellicule plastique, puis laisser reposer pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que leur taille ait doublé.
5. Préchauffer le four à 375 °F et placer la grille au centre.
6. Dans une petite casserole, à feu doux, réchauffer la crème jusqu'à ce qu'elle soit légèrement tiède. Verser la crème sur le dessus des brioches en lui permettant de pénétrer dans les brioches et autour de celles-ci.
7. Cuire au four de 20 à 22 minutes, ou jusqu'à ce que les brioches soient légèrement dorées et que celles du centre soient bien cuites.
8. Dans un bol, fouetter tous les ingrédients « pour le glaçage », puis tartiner les brioches avec le glaçage au moment de servir.

PUBLICITÉ

Ingrédients

POUR LA PÂTE

- 1 tasse de lait chaud
- 2 1/2 c. à thé de levure sèche instantanée
- 2 oeufs à température ambiante
- 1/2 tasse de sucre
- 4 1/2 tasses de farine tout usage
- 1/3 tasse de beurre non salé, fondu
- 1 c. à thé de sel

POUR LA GARNITURE

- 1/2 tasse de beurre non salé, ramolli
- 1 tasse de cassonade tassée
- 2 c. à soupe de cannelle moulue
- 1/4 tasse de crème 35%

POUR LE GLAÇAGE

- 1/2 paquet (125 g) de fromage à la crème, ramolli
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de lait

PUBLICITÉ

1/2 c. à thé d'extrait de vanille

Bon à savoir !

Se congèle.

Se conserve de 2 à 3 jours au réfrigérateur.