



La recette de Carole NOS INCROYABLES ROULÉS* À LA CANNELLE

*Des brioches ultra moelleuses et parfumées pour enchanter votre matin de Noël ;)

1. La pâte (à faire la veille)



2. Le beurre à la cannelle



3. La dorure



4. Le sirop



LA PÂTE (à faire la veille) :

1. Prenez votre bol de robot préféré : ajoutez la farine, le sucre, le sel et la levure.

Attention : la levure fraîche ne doit être en contact ni avec le sucre, ni avec le sel.

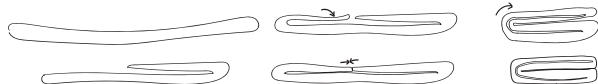
2. Ajoutez ensuite les œufs et le lait. Pétrissez à vitesse moyenne pendant 10 minutes.

La pâte doit être lisse et élastique et se détacher

facilement des parois. **3.** Ajoutez alors le beurre en morceaux, légèrement ramolli. Pétrir à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Vérifiez que le beurre s'est bien incorporé ;) **4.** Filmez votre bol, faites des petits trous à la fourchette dans le film, et placez le bol au frais pendant toute une nuit !





EN AVANT POUR LE BEURRE À CANNELLE ! (le jour j)

5. Mélangez ensemble le beurre mou, le sucre et la cannelle. Mettre de côté.
6. Fleurez votre plan de travail. Récupérez votre pâton au frais et abaissez-le en un rectangle de 30 x 60 cm.
7. Tartinez de beurre à la cannelle. Repliez la pâte en 3. Aplatissez un peu le rectangle obtenu en l'étalant au rouleau à pâtisserie afin d'avoir un rectangle de 30 x 35 cm.

8. Recouvrez 2 plaques de cuisson de papier sulfurisé.

Détaillez des bandes de 1,5 centimètres de large dans le rectangle de pâte. Façonnez-les en une jolie spirale. Puis déposez-les sur une plaque de cuisson en veillant à bien les espacer car ils vont gonfler. Laissez reposer au moins 45 min.

9. Préchauffez le four à 185°C. Munissez-vous de votre pinceau préféré et nappez délicatement vos roulés d'œuf battu. Versez une pluie de sucre perlé sur chaque roulé. Hop ! C'est prêt à être enfourné pour 12-16 minutes ;) Ils sont prêts quand ils sont dorés !

10. Pendant que les roulés dorent au four, concoctez un sirop en portant le sucre et l'eau à ébullition.

11. Nappez vos roulés de ce sirop à l'aide d'un pinceau à la sortie du four. Laissez-les tranquillement refroidir sur une grille.

Ou dévorez immédiatement ♥



RECETTE VIDÉO SUR NOTRE INCROYABLE SITE WEB !