

Brioche roulée d'automne

de Les délices de Marina



Pour 1 brioche :

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 35 minutes

Repos : 2h30

Difficulté : moyenne



Ingédients :

Pour la brioche :

- 240 g de farine
- 2 c à s de levure de boulanger sèche
- 30 ml d'eau
- 30 ml de lait
- 2 c à s de sucre
- 200 g de purée de courge (butternut, citrouille...)
- 60 g de beurre fondu
- 1 c à rase de sel fin
- Une bonne pincée de noix de muscade

Pour la garniture :

- 100 g de beurre doux pommade
- 90 g de sucre en poudre
- 2 c à s de cannelle
- Noix concassées

Pour le glaçage :

- 40 g de sucre en poudre
- 60 ml d'eau
- 5 ml d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

- 1 **Pour la brioche** : dans un petit bol dissoudre la levure avec l'eau tiède, le lait tiède et le sucre. **Laisser reposer 10 minutes.** Verser la levure dans la cuve d'un batteur muni d'un crochet, ajouter la farine, la purée de courge, le beurre fondu, le sel et la noix de muscade. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle et forme une boule, **pétrir pendant 5 minutes à vitesse lente** (ajouter un peu de farine ou un léger filet d'eau si besoin). Déposer la pâte dans un saladier propre légèrement huilé, filmer puis laisser reposer dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1h30 à 2 heures (ou jusqu'à ce qu'elle double de volume).
- 2 **Pour la garniture** : mélanger dans un petit saladier le beurre pommade, le sucre et la cannelle de façon à obtenir une pâte épaisse. Réserver les noix concassées de côté.
- 3 **Pour le montage** : étaler la pâte à brioche sur un plan de travail légèrement fariné en formant un rectangle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Etaler la garniture sur toute la surface, parsemer de noix concassées puis rouler la pâte sur elle-même afin de former un boudin. Couper des gros tronçons à l'aide de fil dentaire (cela permet de ne pas écraser la pâte contrairement à un couteau). Déposer ces tronçons de pâte dans le moule de votre choix, **couvrir d'un linge propre puis laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 30 à 45 minutes.**
- 4 **Pour le glaçage** : faire bouillir tous les ingrédients du glaçage puis laisser réduire afin de former un sirop. Réserver.
- 5 **Pour la cuisson** : **préchauffer le four à 180°C** chaleur tournante. Enfourner les brioches pendant 20 à 25 minutes. Sortir la brioche du four puis à l'aide d'un pinceau napper le dessus de la brioche avec un peu de sirop à la fleur d'oranger. Parsemer d'un peu de noix concassées et laisser refroidir avant de vous jeter dessus.

Pour cette recette, la cuisson a été réalisée dans notre moule « Octoron 180 » Panibois.