



Brioches pommes et cannelle

Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de farine de blé entier
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
- 10 ml (2 c. à thé) de cannelle moulue
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre froid
- 175 ml (3/4 de tasse) de lait
- 2 pommes en dés avec la pelure (de type Cortland)
- 250 ml (1 tasse) de noix de Grenoble hachées (facultatif)
- 125 ml (1/2 tasse) de miel
- 15 ml (1 c. à soupe) de cannelle moulue
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre fondu
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie (pour rouler la pâte)



Étapes de la préparation



1 Dans un grand bol, mélange la farine, la poudre à pâte et 10 ml de cannelle. Ajoute le beurre froid et mélange-le à la farine avec un couteau à pâtisserie afin d'obtenir de petits grains uniformes de la grosseur d'un pois.



2 Verse le lait et mélange le tout pour former une boule de pâte. Retire la boule du bol et coupe-la en deux parties égales.



3 Dans le même bol, mélange les pommes, les noix, le miel, 15 ml de cannelle et le beurre fondu.



4 Enfarine légèrement un comptoir propre. Abaisse une portion de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à environ 1 cm d'épaisseur. Répartis le quart de la garniture aux pommes sur la pâte.

5 Roule et coupe en rondelles de 2,5 cm d'épaisseur. Place les rondelles dans des moules à muffins antiadhésifs et répartis un autre quart de la garniture aux pommes sur chaque rondelle.

Recommence les étapes 4 et 5 avec la deuxième partie de pâte. Faire cuire au four 25 minutes à 180 °C (350 °F) (la grille au centre du four), ou jusqu'à ce que les brioches soient dorées.