

Roulés à la cannelle



QUANTITÉ

Une douzaine de roulés



PREPARATION

20 minutes



REPOS

2 heures



CUISSON

6 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LA PÂTE À BRIOCHE :

- 18g de levure fraîche de boulanger
- 150ml de lait
- 60g de beurre
- 375g de farine
- 50g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de cardamome en poudre

POUR LA GARNITURE :

- 60g de beurre
 - 25g de sucre
 - 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- ### POUR LE GLAÇAGE :
- 1 œuf
 - des perles de sucre



Dans un saladier, émiettez la levure fraîche et ajoutez $\frac{1}{4}$ du lait. Mélangez pour dissoudre la levure. Faites fondre le beurre et ajoutez-le reste du lait. Versez dans le saladier (en vérifiant que c'est tiède et non bouillant). Ajoutez la farine, le sucre, l'œuf, le sel et la cardamome. Pétrissez la pâte pendant une 5 bonnes minutes jusqu'à former une boule de pâte. Laissez la reposer dans le saladier couvert d'un torchon pendant une heure. Pendant ce temps, préparer la garniture : faites fondre le beurre, ajoutez le sucre et la cannelle et mélangez bien. Réservez au réfrigérateur. Étalez la pâte à brioche en formant un grand rectangle de 3 ou 4 mm d'épaisseur. Recouvrez toute la surface de la pâte avec la garniture avec une spatule ou une cuillère. Roulez la pâte dans le sens de la longueur de façon à former un long rouleau. Coupez ensuite des tranches d'environ 1,5cm d'épaisseur. Les placer sur une grille (ou une plaque) recouverte d'une feuille de cuisson. Recouvrez-les d'un torchon et laissez reposer pendant une heure. Préchauffez le four à 220°C. Battez l'œuf et avec un pinceau, badigeonnez-en les roulés. Ajoutez les perles de sucre sur le dessus. Faites cuire au four pendant 5 ou 6 minutes à 220°C. Laissez refroidir sur une grille.