

MONKEY BREAD (brioche au caramel)



Temps de préparation: 30 min

Cuisson: 45 min

Attente: 1 h 45

Portions: 10

Brioche

1 $\frac{1}{4}$ tasse de lait de beurre, tiède

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre

3 tasses de farine tout usage non blanchie

2 c. à thé de levure instantanée

$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel

6 c. à soupe de beurre non salé, fondu

Garniture

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre non salé ou demi-sel, fondu

$\frac{3}{4}$ tasse de cassonade

$\frac{3}{4}$ tasse de sucre

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle moulue

Préparation Brioche

-Dans un bol, mélanger le lait de beurre et le sucre. Réserver.

-À la cuillère de bois ou dans un batteur sur socle (en utilisant le crochet à pétrir), mélanger la farine, la levure et le sel. Ajouter le mélange de lait de beurre et mélanger vigoureusement jusqu'à ce que la pâte commence à se former.

-Incorporer le beurre graduellement et pétrir la pâte environ 5 minutes au batteur sur socle ou sur un plan de travail fariné. La pâte sera molle et un peu collante. Déposer la pâte dans un bol propre et légèrement huilé. Couvrir le bol d'un linge humide et laisser reposer dans un endroit tiède et humide pendant environ 1 heure.

-Beurrer généreusement un moule Bundt. Réserver.

Garniture

-Dans un bol, verser le beurre fondu. Dans un autre bol, mélanger la cassonade, le sucre et la cannelle. Réserver.

-Retirer la pâte du bol et la couper en environ 40 morceaux de différentes grosseurs. Sans trop travailler la pâte, façonner des boules avec la paume des mains.

-Tremper les boules de pâte dans le beurre pour bien les enrober. Les rouler dans le mélange de cassonade puis les déposer au fur et à mesure dans le moule. Verser le reste du mélange de cassonade et du beurre sur les boules de pâte dans le moule. Couvrir d'une pellicule de plastique et laisser reposer dans un endroit tiède et humide 45 minutes.

-Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F.

-Retirer la pellicule de plastique et cuire au four 40 minutes pour un moule foncé ou 45 minutes pour un moule pâle ou jusqu'à ce que le caramel soit bien doré et bouillonne sur les rebords. Retourner immédiatement à la sortie du four sur une assiette de service. Laisser tiédir 15 minutes avant de déguster. Manger tiède ou froid le jour même de préférence.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Ricardo)