

Brioche à l'érable & noix, glaçage à l'érable

Pour 12 belles et gourmandes brioches:

Pâte à brioches:

- 3 1/2 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1/3 tasse de sucre
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre, à la température ambiante
- 1 gros oeuf
- 1 gros jaune d'oeuf
- 1 tasse de lait tiède
- 2 1/2 c. à thé de levure sèche rapide

Garniture érable et noix:

- 1/4 tasse de sirop d'érable
- 1/3 tasse de beurre ramolli
- 1/2 tasse de cassonade
- 1 tasse de noix de Grenoble hachées
- 1/2 c. à thé de cannelle (facultatif)
- 1 pincée de sel
- 1 c. à thé d'extrait de vanille pur

Glaçage à l'érable:

- 2 c. à soupe de beurre ramolli
- 2 c. à soupe de fromage à la crème ramolli
- 1/2 tasse de sucre à glacer
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille pur
- 1 pincée de sel

Pâte à brioches:

Dans le bol du batteur sur socle, dissoudre la levure dans le lait, à l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre, l'oeuf et le jaune d'oeuf.

Pétrir avec le crochet, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une boule souple et non collante au toucher. Ajouter de la farine, au besoin.

Déposer la pâte dans un bol légèrement beurré. Couvrir d'un linge propre et déposer le bol dans le four éteint, lumière allumée et avec un bol d'eau chaude, à côté.

Laisser gonfler la pâte pendant une heure. Pendant ce temps, préparer la garniture.

Garniture érable et noix:

Dans un bol, avec le batteur électrique, fouetter le beurre et la cassonade, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse.

Ajouter le sirop d'érable, la vanille, la cannelle et le sel. Bien mélanger.

Incorporer les noix hachées.

Méthode:

Sur une surface légèrement farinée, déposer la pâte. À l'aide d'un rouleau à pâte, abaisser la pâte en un rectangle de 10x16.

Étendre uniformément la garniture à l'érable et aux noix, en laissant un rebord de 1 po.

Rouler la pâte sur le sens de la longueur, en la serrant légèrement pour former un boudin. Couper la pâte en 12 parties égales.

Déposer les parties de pâte dans un plat de cuisson 9x13, beurré. Couvrir d'un linge propre et laisser lever la pâte pendant une heure, dans le four éteint, lumière allumée et avec un bol d'eau chaude, à côté.

Sortir le plat et le bol d'eau du four.

Préchauffer le four à 350 F.

Cuire les brioches pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laisser tiédir.

Glaçage à l'érable:

Dans un bol, fouetter le beurre et le fromage à la crème, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Ajouter le sucre à glacer et bien mélanger.

Incorporer le sirop d'érable, la vanille et le sel.

Fouetter jusqu'à l'obtention d'un glaçage crémeux et légèrement coulant.

Glacer les brioches uniformément.

Ajouter quelques noix de Grenoble hachées sur le dessus.

Enjoy!!! :)))

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)