



Brioches à la cannelle à la mijoteuse

PORTIONS

8

TEMPS DE PRÉPARATION

25 minutes

REPOS

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

1 heure 30 minutes à intensité élevée (mijoteuse)

Information nutritionnelle

Par portion: calories 602; protéines 10 g; M.G. 29 g; glucides 77 g; fibres 2 g; fer 3 mg; calcium 87 mg; sodium 290 mg



Concocter des brioches à la cannelle à la [mijoteuse](#), inusité direz-vous? Pourtant, cette recette prouve que cette méthode de [cuisson](#) fait bon ménage avec ces pâtisseries, et même qu'elle leur confère une texture moelleuse parfaite! L'essayer, c'est l'adopter!

Ingrédients

Pour la pâte:

- 180 ml (3/4 de tasse) de lait 2% tiède
- 1 sachet de levure instantanée à levée rapide de 8 g
- 60 ml (1/4 de tasse) de sucre
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre fondu
- 1 oeuf
- 680 ml (2 3/4 tasses) de farine

Pour la garniture:

- 125 ml (1/2 tasse) de beurre ramolli
- 160 ml (2/3 de tasse) de sucre d'érable
- 250 ml (1 tasse) de noix de Grenoble
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle

Pour le glaçage:

- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre à glacer
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- 30 ml (2 c. à soupe) de lait 2%
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

- 1 Dans un bol, mélanger le lait avec la levure. Laisser reposer de 5 à 8 minutes.
- 2 Ajouter le sucre, le sel, le beurre fondu et l'oeuf. Fouetter.
- 3 Incorporer graduellement la farine, puis pétrir la pâte de 2 à 3 minutes jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte élastique. Laisser reposer 10 minutes.
- 4 Dans un autre bol, mélanger le beurre ramolli avec le sucre d'érable, les noix de Grenoble, le sirop d'érable et la cannelle.
- 5 Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte en un rectangle de 33 cm x 25 cm (13 po x 10 po). Tartiner le rectangle de pâte avec la préparation au beurre. Rouler la pâte sur la longueur, puis couper le rouleau en douze rondelles.
- 6 Couvrir le fond et les parois de la mijoteuse avec du papier parchemin.
- 7 Déposer les rondelles de pâte côte à côte dans la mijoteuse. Pour éviter que les brioches ne deviennent trop humides, placer trois feuilles de papier absorbant au-dessus de l'ouverture de la mijoteuse, sans toucher les brioches, en les maintenant en place à l'aide du couvercle.
- 8 Couvrir et cuire de 1 heure 30 minutes à 2 heures à intensité élevée.
- 9 Retirer de la mijoteuse et laisser tiédir.
- 10 Dans un bol, fouetter les ingrédients du glaçage. Napper les brioches de glaçage.