



## BRUNCHS ET DÉJEUNERS

## Brioches à la cannelle et au fromage



45 min



30 min



12 portions

### INGRÉDIENTS

1/3 tasse de beurre

1/2 tasse de cassonade

2/3 tasse d'eau

1 pincée de sel

1 sachet de 8 g 10 ml (2 c. à thé) levure à action rapide

2 c. à soupe d'eau chaude (non bouillante)

1 c. à soupe de cassonade

2 œufs

2 c. à soupe de crème sure

1/2 tasse de lait

4 tasses de farine tout usage non blanchie

### GARNITURE

1/3 tasse de beurre, ramolli

3/4 tasse de cassonade

2 c. à soupe de cannelle moulue

8 oz de fromage [Baluchon](#), râpé

### PRÉPARATION

- 1 Dans une casserole, porter à ébullition le beurre, la cassonade, l'eau et le sel. Laisser mijoter de 7 à 10 minutes.
- 2 Entre-temps, dans un petit bol, mélanger la levure, l'eau chaude et la cassonade. Placer le bol dans un endroit à l'abri des courants d'air le temps de laisser agir la levure.
- 3 Dans un grand bol, battre les œufs avec la crème sure et le lait.
- 4 Ajouter le contenu chaud de la casserole et la levure en remuant à l'aide d'un fouet. Incorporer la farine en remuant avec une cuillère de bois.
- 5 Terminer à la main en ajoutant de la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts. Pétrir sur une surface farinée quelques minutes.
- 6 Déposer la boule de pâte dans un grand bol beurré et badigeonner aussi le dessus de la pâte.
- 7 Couvrir d'une pellicule plastique et d'un linge pour conserver la chaleur. Laisser reposer à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que la pâte double de volume, soit environ 45 minutes.

- 8 Sur le plan de travail fariné, à l'aide d'un rouleau à pâte, étendre la pâte jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 1,25 cm (1/2 pouce).
- 9 Tartiner de beurre, couvrir de cassonade et de cannelle.
- 10 Ajouter le fromage [Baluchon](#) râpé et rouler la pâte sur elle-même, côté garni vers l'intérieur.
- 11 Trancher à 3,75 cm (1 1/2 pouce) d'épaisseur et placer à plat dans un plat rectangulaire allant au four ou dans un moule à 12 muffins géants beurré.
- 12 Cuire au four préchauffé à 180 °C (350 °F) 30 minutes ou jusqu'à ce que les brioches soient gonflées et bien dorées. Servir chaudes ou froides.