

metro



Brioche cuites sur le feu de camp

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

| | | | |
|----------|-------------|---------|-------------|
| 4 | 0:20 | 0:35 | 1:40 |
| PORTIONS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL |

Ingrédients

Pâte à brioche:

4 1/4 tasses Farine tout-usage

7 1/2 ml (1 1/2 c. à thé) Levure rapide

2 1/2 ml (1/2 c. à thé) Sel

180 ml (3/4 tasse) Lait tiède

2 Oeuf

125 ml (1/2 tasse) Sucre blanc

Préparation

Brioche:

Mélanger la farine, la levure et le sel dans un bol. Réserver.

Verser le mélange de sucre et de lait sur le mélange d'ingrédients secs.

Ajouter les œufs et bien mélanger.

Ajouter le beurre fondu et mélanger.

Laisser reposer dans un endroit tiède et humide pendant environ une heure.

Mélanger la cassonade et la cannelle ensemble. Réserver.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné.

Beurrer généreusement la pâte et étaler le mélange de sucre et de cannelle.

Rouler la pâte pour former un rouleau serré.

Couper en environ 16 morceaux égaux.

Déposer dans un poêlon en fonte bien beurrée.

Laisser gonfler environ 45 minutes.

60 ml Beurre fondu
(1/4 tasse)

Garniture :

375 ml Cassonade
(1 1/2 tasse)

15 ml Cannelle
(1 c. à soupe)

60 ml Beurre fondu
(1/4 tasse)

125 ml Dulce de leche
(1/2 tasse)

Faire cuire sur un feu de camp environ 35 minutes.

Tartiner de caramel dulce de leche et servir.

Source: Gabrielle Perron

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
