

Brioche à la cannelle et au caramel à la citrouille épicée



Débordantes des saveurs réconfortantes de citrouille épicée et de caramel, ces brioches à la cannelle au bon goût de beurre vaudront la peine d'être partagées au déjeuner ou lors d'un brunch.

Ingrédients

Pâte

- 3 c. à soupe de sucre, divisées
- 1 pqt (8 g) de levure sèche active
- 1/2 tasse de lait homogénéisé 3,25 %
- 1/3 tasse de beurre non salé
- 1/3 tasse de crème sure, à la température ambiante
- 2 jaunes d'œufs, battus
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de purée de citrouille pure
- 5 tasses de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de sel

Assemblage

- 24 NOUVEAUX caramels mous à la citrouille épicée Werther's Original, hachés
- 1/3 tasse (75 ml) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade bien tassée
- 1 c. à thé (5 ml) de mélange à la citrouille épicée



www.werthers-original.ca

Préparation

1. Pâte : Mélanger 1/4 tasse d'eau chaude, 1 c. à thé de sucre et la levure. Laisser reposer de 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
2. Entre-temps, dans une casserole sur un feu moyen, réchauffer le lait et le beurre jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le lait soit chaud au toucher (la température ne doit pas dépasser 110 °F/45 °C; si le mélange est trop chaud, laisser reposer pendant quelques minutes pour qu'il refroidisse légèrement).
3. À l'aide d'un mélangeur électrique doté d'un crochet à pâte, battre le mélange de levure, le mélange de lait chaud, la crème sure, le restant de sucre, les jaunes d'œufs et la vanille jusqu'à consistance homogène. Incorporer la purée de citrouille. Ajouter la farine et le sel; mélanger à basse vitesse jusqu'à ce que la pâte prenne la forme d'une boule de pâte molle et souple.
4. Transférer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné; la pétrir quelques fois. La transférer dans un bol graissé; couvrir et laisser reposer de 45 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.
5. Assemblage : Graisser un moule de 13 x 9 po; mettre de côté. Remettre la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. Abaisser la pâte pour obtenir un rectangle de 15 x 11 po (38 x 28 cm), d'à peu près 1/4 po (5 mm) d'épaisseur. Étaler le beurre sur la pâte, en laissant une bordure de 1/2 po (1 cm). Répartir la cassonade et les épices à la citrouille sur la surface de la pâte. Saupoudrer de caramels à la citrouille épicée hachés.



Cette délicieuse recette contient

Werther's Original caramels mous à la citrouille épicée.

Glaçage

- 1 1/2 tasse (325 ml) de sucre à glacer, tamisé
- 1/4 tasse (60 ml) de crème sure
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Temps de préparation

- 15 minutes

Nombre de portions

- 12

6. En commençant par une des longues extrémités, rouler fermement la pâte de manière à former une bûche. Pincer les extrémités pour bien sceller. Couper en 12 tranches. Placer les brioches dans le moule préparé en les espaçant uniformément. Couvrir d'une pellicule plastique; laisser reposer pendant 15 minutes.
7. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Retirer la pellicule plastique. Cuire les brioches de 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et la garniture bouillonne. Laisser refroidir pendant 5 minutes; renverser dans une assiette.
8. Glaçage : Fouetter le sucre à glacer, la crème sure et la vanille jusqu'à consistance homogène. Verser sur les brioches à la cannelle. Servir chaud.

Conseil

Ajoutez des pacanes hachées ou des raisins secs aux brioches, si vous voulez.

**Cette délicieuse recette contient**

Werther's Original caramels mous à la citrouille épicée.