

La brioche aux pommes

RECETTES DE SAISON
SPECIAL AUTOMNE

Sarah Mainguy

G O Û T E R À L A B R I O C H E

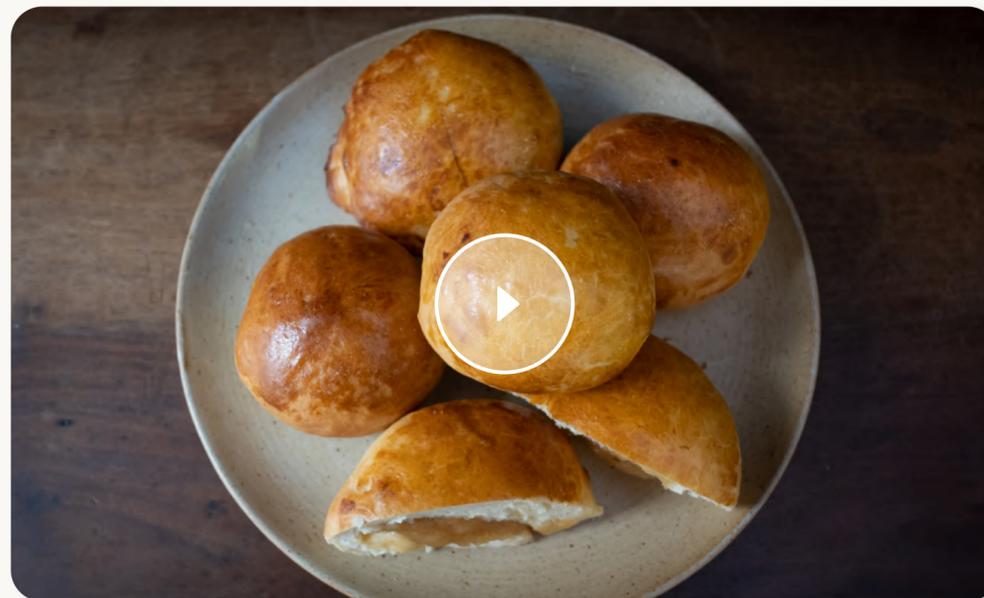
4
PERSONNES
160
MINUTES

Brioche

20g de levure boulangère
fraîche
500g de farine
60g de sucre
90g de beurre demi-sel
1 oeuf
195g d'eau tiède

Compote

Cardamome
3 pommes Gala
Cannelle
60g de sucre



Pommes Gala



Beurre



Oeuf

ACHETER
LES INGRÉDIENTS

Brioche

Dans la cuve d'un robot (avec le pétrin) ou dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre.

Ajouter un oeuf, mélanger.

Mélanger l'eau tiède avec la levure boulangère et verser le mélange dans le saladier. La pâte ne doit pas être complètement homogène après chaque étape, il doit rester de la farine sèche dans le fond du saladier.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Verser le beurre dans le saladier et pétrir jusqu'à avoir une brioche bien lisse et jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux mains ou à la cuve du batteur. Si vous pétrissez à la main, environ 15min. Si vous pétrissez au batteur, environ 8min.

Faire pousser la brioche à la cardamome pendant 2h.

Compote

Couper grossièrement vos pommes et les mettre à cuire dans une casserole avec le sucre, la cannelle et la cardamome pendant 15 min.

Dressage

Former un boudin avec votre pâte. Diviser la brioche en 10. Faire des boules.

Disposer dans chacun un carré (une cuillère à soupe) de compote de pomme.

Remettre à pousser 20min.

Les disposer sur une plaque de cuisson.

Lustrer au jaune d'oeuf et cuire 8min à 190.

À la sortie du four, lustrer avec du beurre.