

Brioche aux pommes

Préparation : 15 minutes

Total : 2 heures 10 minutes

Portions : 12

INGRÉDIENTS:

800 mL (3 1/4 tasses) farine tout-usage
60 mL (1/4 tasse) sucre granulé
1 sachet (8 g) levure instantanée (à levée rapide)
5 mL (1 c. à thé) cannelle moulue
5 mL (1 c. à thé) sel
1 mL (1/4 c. à thé) muscade moulue
125 mL (1/2 tasse) lait
75 mL (1/3 tasse) Jus de pomme McIntosh Rougemont
30 mL (2 c. à soupe) beurre
1 œuf, à température ambiante
125 mL (1/2 tasse) raisins secs
1 pomme, pelée, évidée et coupée en dés

Glaçage :

30 mL (2 c. à soupe) sirop de maïs
30 mL (2 c. à soupe) Jus de pomme McIntosh Rougemont, divisé
250 ml (1 tasse) sucre à glacer

PRÉPARATIONS :

1. **Combiner** 750 mL (3 tasses) de farine, le sucre, la levure instantanée, la cannelle, le sel et la muscade.
2. **Chauffer** le lait, le jus de pomme et le beurre dans une casserole à feu doux jusqu'à ce que le beurre fonde. Laisser refroidir à une température d'environ 49 °C (120 °F). Incorporer au mélange de farine en même temps qu'un œuf pour obtenir une pâte collante.
3. **Transférer** la pâte sur une surface de travail enfarinée ; pétrir pendant environ 10 minutes, en ajoutant le reste de farine au besoin, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
4. **Déposer** dans un bol graissé ; couvrir et laisser lever environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte double de volume. Dégonfler d'un coup de poing. Ajouter les raisins secs et la pomme, en pétrissant pour les incorporer. Laisser reposer 5 minutes.
5. **Préchauffer** le four à 160 °C (350 °F). Diviser la pâte en 12 morceaux. Rouler chacun en boule, en étirant et en repliant la pâte dessous de façon que le dôme soit lisse.

6. **Disposer** les boules côte à côte sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, de façon qu'elles se touchent à peine. Couvrir et laisser lever environ 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elles doublent de volume.
7. **Enfourner** de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les brioches soient dorées et produisent un son creux quand on tape dessous.
8. **Glaçage** : Chauffer le sirop de maïs et 15 mL (1 c. à soupe) de jus de pomme dans une petite casserole à feu doux jusqu'à consistance liquide. En badigeonner les brioches. Laisser refroidir complètement.
Mélanger le sucre à glacer avec le reste du jus de pomme. Transférer dans un sac réutilisable. Couper légèrement l'un des coins. Glacer chacune des brioches refroidies. Laisser reposer jusqu'à ce que le glaçage fige.

TRUCS :

- Ces brioches seront tout aussi délicieuses confectionnées avec du Jus de pomme Royal Gala Rougemont ou du Jus de pomme non fait de concentré Rougemont.
- Remplacer les raisins secs par des raisins de Corinthe et un mélange d'écorces confites et hachées pour une touche traditionnelle.