

Briochettes à la cannelle

Pour une vingtaine de brioches : [1 boule de pâte à brioche maison](#) – de la cannelle en poudre – 1 litre de lait – 100 g de farine – 200 g de sucre – 4 jaunes d'oeuf – 1CS de pâte de vanille.

Préparez d'abord la pâte à brioche. Elle doit gonfler pendant un certain temps.

Pendant ce temps, réalisez une crème pâtissière. Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à que le mélange blanchisse.

Ajoutez ensuite la farine et mélangez bien. Rajoutez 1/2 verre de lait pour que le mélange soit plus liquide.

Mettez à chauffer le lait. Lorsque le lait est tiède (au bout de 3-4 min) rajoutez le mélange oeufs/farine/sucre/lait.

Ajouter votre pâte de vanille. Mélangez au fouet jusqu'à ébullition.

A ce moment là, votre crème sera déjà bien épaisse et vous pouvez arrêter la cuisson. Ajoutez hors feu de la poudre de cannelle jusqu'à ce que la crème soit à votre goût. Couvrez avec du film alimentaire pour qu'il n'y ait pas de « peau » qui se forme au fur et à mesure que la crème refroidit. Laissez à température ambiante.

Quand la pâte à brioche est bien montée (doublée de volume). Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre brioche sur un plan de travail fariné. Ne pas la faire trop fine (~2cm). Dans ce rectangle de pâte, répartissez de la crème à la cannelle en laissant une marge d'environ 3cm de chaque côté (sinon ça déborde). Puis roulez votre pâte sur elle-même.

Préparez une plaque avec du papier cuisson. Coupez des tranches de 2cm du rouleau de brioche et posez à plat sur la

plaque de cuisson. Attention à bien espacer les roulés parce que ça gonfle.

Enfournez ensuite pour 45min environ (selon votre four).

Laissez refroidir avant de manger !