



# Brioche aux pommes

Temps total : 3H 40min — Préparation 45min



## INGRÉDIENTS : 4 personnes

- 4 Pommes
- 450g de Farine
- 180g de Sucre de canne
- 200g de Beurre
- 1 Oeuf + 1 blanc
- 18cl de Lait
- 10g de Levure boulangère
- Sucre glace

**À vos marques prêt !**

### ÉTAPE 1

Faite chauffer 10cl de lait et émietter la levure dedans. Puis incorporez 100g de farine. Couvrir le saladier d'un torchon et laissez reposer 1H 30.

### ÉTAPE 2

Mettez le reste de la farine sur la table et faite un puits. Ajoutez-la mélange précédant, le reste du lait, 50g de sucre de canne, l'oeuf et le blanc, et le beurre coupé en dés. Pétrissez et placez votre boule de pâte dans un saladier que vous couvrez d'un torchon pendant 1H.

### ÉTAPE 3

Coupez les pommes en dés, puis faites les caraméliser avec 2 c.a.s de sucre. Faites cuire 5-6 minutes à feu doux en mélangeant régulièrement.

### ÉTAPE 4

Dégazez la pâte et étalez-la avec un rouleau en lui donnant une forme rectangulaire. Puis répartissez les morceaux de pommes refroidit.

### ÉTAPE 5

Roulez la pâte sur elle-même, et coupez le rouleau en rondelles et faites les cuire pendant 25 minutes à 180° ou T°6.

### ÉTAPE 6

Saupoudrez de sucre glace avant de servir.