

CINNAMON ROLLS

6 personnes

Temps de préparation 35 mn

Temps de cuisson 15 mn

Difficulté ★ ★ ★

INGRÉDIENTS

CINNAMON ROLL

400gr de farine T65
10gr de levure boulangère
50ml d'eau tiède
50gr de beurre fondu
1 oeuf
1gr de sel
30gr de sucre en poudre

BEURRE DE CANNELLE

50gr de beurre ramolli
50gr de sirop de maïs
60gr de sucre roux
7gr de cannelle en poudre
1/2 noix de muscade râpée

RÉALISATION

- 1 • Mélanger la farine, la levure, l'eau et le sucre.
- 2 • Laisser reposer 10 minutes
- 3 • Battre ensemble l'oeuf et le beurre et les incorporer au mélange.
- 4 • Couvrir et laisser pousser 1h
- 5 • Dans un autre bol, mélanger ensemble les ingrédients du beurre de cannelle.
- 6 • Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte en un rectangle
- 7 • Badigeonnerle rectangle de pâte du beurre de cannelle
- 8 • Rouler en un gros boudin et mettre au frais 30 min - mettre le four à préchauffer à 200°C
- 9 • Sortir du froid et découper 10 rouleau dans le gros boudin
- 10 • Les mettre dans un plat et enfourner pendant 15 à 20min



11 • Sortir et si vous souhaitez avoir un aspect très brillant, saupoudrer directement d'un soupçon de sucre glace. Si ce dernier ne réussit pas à fondre avec l'inertie thermique du plat, le remettre 1min au grill

ACCOMPAGNEMENTS

- Sirop de potimarron : Utiliser le sirop obtenu lors de la cuisson des triangles de potimarron confit et le délayer avec 2cs de sirop d'érable.
- Crème fraîche épaisse

Les cinnamon rolls sont cuits ici dans un plat pour obtenir un format généreux. Ils faut les déguster sortant tout juste du four, avec du sirop de potimarron par exemple ou un peu de crème fraîche.