

Brioche aux pommes flambées et à la confiture de lait

Pour 6 brioches:

Pour la pâte:

- 100 g de lait
- 1 cs de lait en poudre
- 1 oeuf battu
- 40 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 40 g de beurre
- 265 g de farine
- 1 cc de levure de boulanger déshydratée



Pour la garniture:

- 2 grosses pommes
- 20 g de beurre
- 2 cc de sucre muscovado
- 2 cs de calvados
- 6 cs de confiture de lait
- sucre perlé

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans l'ordre indiqué (cela peut différer selon les marques de machines) dans la cuve de la MAP. Lancer le programme "pâte".

Vous pouvez également réaliser la pâte au robot ou à la main.

Pendant ce temps, peler et couper les pommes en petits cubes. Dans une poêle, les faire sauter dans le beurre puis ajouter le sucre. Laisser caraméliser. Hors du feu, verser le calvados et flamber. Laisser refroidir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

A la fin du programme, sortir la pâte de la cuve. Le dégazer et diviser en 6 morceaux de même poids. Étaler chaque pâton en disque, puis tartiner le centre de confiture de lait. Répartir les pommes et refermer en façonnant une boule. Placer sur la plaque du four tapissée de papier cuisson (ou d'un tapis silicone), en positionnant la soudure en dessous.

Laisser lever dans un endroit tiède (par exemple, dans le four préchauffé à 50° puis éteint) pendant 1h (voire moins).

Badigeonner les brioches de lait puis saupoudrer de sucre perlé. Enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer) et cuire 18 min à 180° (à adapter selon les fours). A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>