Cinnamon & Apple rolls - Rouleaux pomme-cannelle

Coup de coeur

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	6-8	$	45min	20min

Hello! Comme le mois de novembre est un des plus déprimants de l'année, je te propose un petit vendredi pâtisserie 100% plaisir et beurre (les deux sont directement liés)! On part sur une recette de petits cinnamon rolls briochés, mais avec un petit twist en plus: on ajoute des pommes dans la garniture et à la place du glaçage classique, on réalise une sauce caramel beurre salée! J'y ajoute également quelques brisures de noix de pécan torréfiées avant de les servir, mais tu peux t'en passer ou varier avec d'autre type de noix.

Liste des ingrédients

Pour la pâte

450 g. de farine

65 g. de sucre

1 sachet (7g.) de levure boulangère déshydratée

1/2 cc. de sel

300 g. de lait tiède

50 g. de beurre pommade

Pour la garniture

55 g. de beurre pommade

45 g. de sucre brun

1/2 cc. de cannelle en poudre

2 pommes

2 cs. de jus de citron

1 gousse de vanille

2 cs. de sucre

Pour la sauce caramel

100 g. de sucre

10 cl. de crème fleurette

50 g. de beurre demi-sel (ou de beurre doux avec une pincée de cristaux de sel)

Finition

50 g. de noix de pécan concassées

Étapes de préparation

1

Délaye la levure dans 5 cl. de lait tiède et laisse reposer 10 minutes jusqu'à ce qu'elle mousse. Verse la farine, le sucre et le sel dans la cuve d'un robot pâtissier, réalise un puits au centre et verses-y la levure et le reste du lait tiède.Commence le pétrissage à petite vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient amalgamés. Couvre et laisse reposer 20 minutes.



2

Ajoute le beurre à la pâte et reprends le pétrissage à vitesse moyenne jusqu'à ce que le beurre soit bien intégré, compte une dizaine de minutes. Couvre et laisse reposer dans un endroit tiède 1h30 ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.



3

Pour la garniture, mélange le beurre, le sucre et la cannelle dans un bol et réserve à température ambiante jusqu'à utilisation. Pèle les pommes et coupe-les en fines lamelles puis mélange avec le jus de citron et le sucre et fais-les rapidement bouillir dans une casserole d'eau à hauteur avec la gousse de vanille fendue en 2 juste pour les ramollir.



4

Dégaze la pâte puis abaisse-la au rouleau à pâtisserie à environ 5 mm. D'épaisseur. Répartis le beurre à la cannelle sur toute la surface puis les lamelles de pomme en une couche.



5

Roule la pâte sur elle-même et découpe des rondelles d'environ 5 cm d'épaisseur. Place-les sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, ou dans un moule beurré. Couvre et laisse reposer 30 à 60 minutes.



6

Pendant ce temps, réalise la sauce caramel : fais fondre le sucre dans la casserole pour réaliser un caramel. Enlève la casserole du feu et ajoute la crème en mélangeant vivement (attention à na pas te brûler, la crème fera de gros bouillons). Enfin, ajoute le beurre en fouettant puis laisse refroidir à température ambiante.



7

Badigeonne les rouleaux avec un peu de blanc d'oeuf et enfourne dans un four préchauffé à 200°c. pour 15-20 minutes. Laisse refroidir légèrement puis verse la sauce caramel dessus et les noix de pécan avant de te jeter dessus. Bon app'

