

Brioche escargot {tout chaud} au caramel beurre salé aux pommes

Ingrédients

250g de farine

30g de sucre

1 cuil à café de sel

10g de levure de boulanger

3 œufs (150g)

165g de beurre à température ambiante

1 pot de caramel beurre salé aux pommes

Une grosse poignée de noisettes concassées

1 cuil à café de poudre de cannelle

1 jaune d'œuf pour la dorure

Dans le bol du robot versez la farine, le sucre, le sel, et la levure en faisant attention que la levure ne touche ni le sucre ni le sel. Ajoutez les œufs et lancez le pétrissage à vitesse lente.

Quand la pâte en formée ajoutez le beurre coupé en morceaux et continuez le pétrissage pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et qui ce tient bien. Formez une boule, couvrez le bol d'un torchon et laissez pousser pendant 1 heure à température ambiante (la pâte doit doubler de volume).

Quand la pâte à bien gonflée dégazez-la en l'aplatissant pour former un rectangle de pâte et laissez-la reposer au frigo pendant 2 heures.

Sortez la pâte du frigo et aplatissez-la au rouleau à pâtisserie pour former un grand rectangle de 25cm sur 40. Saupoudrez la pâte de poudre de cannelle puis étalez le caramel beurre salé aux pommes et enfin parsemez des noisettes concassées. Roulez la pâte sur elle même pour former un boudin.

Enroulez le boudin de pâte sur lui-même pour former un escargot et déposez les dans un moule de 20-22 cm de diamètre. Badigeonnez la pâte avec du jaune d'œuf battu, couvrez d'un torchon et laissez gonfler dans un endroit tempéré pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 180°C.

Avant d'enfourner la brioche passez une deuxième couche de dorure à l'œuf et faites cuire à 180°C pendant 20 minutes.