

Brioche escargot aux pommes avec de la cannelle, du miel et du chocolat

Ingrédients

250g de farine

38g de levain liquide

10g de levure de boulanger

5g de sel

40g de sucre

3 œufs

125g de beurre mou

2 pommes

1 cuil à café de poudre de cannelle

1 cuil à soupe de miel

80g de chocolat praliné

1 jaune d'œuf battu

Amandes effilées

Versez la farine dans le bol du robot, ajoutez le levain liquide, la levure, le sel, le sucre et les œufs. Démarrez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis plus rapide pendant 10 minutes en incorporant le beurre mou environ 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez la pousser pendant 2 heures.

A la fin de ce temps de pousse la pâte aura gonflé, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

Pelez et coupez les pommes en petits morceaux, faites les revenir dans une poêle avec le miel et la cannelle, pendant une dizaine de minutes, elles ne doivent pas être cuites juste moelleuses. Laissez refroidir.

A la sortie du frigo, farinez votre plan de travail déposez-y la pâte et donnez lui la forme d'une boule. Laissez-la reposer 30 minutes sous un torchon humide.

Étalez la pâte sur 20cm de large et 50 de long, répartissez les morceaux de pommes et les pépites de chocolat dessus en laissant les bords libre sur 2cm. Roulez la pâte pour former un long boudin de 50cm, puis enrroulez le boudin sur lui même pour former un escargot. Déposez votre escargot dans un moule de 21cm de diamètre et laissez pousser pendant 1h30 sous un torchon humide.

Préchauffez le four à 170°C. Dorez la brioche avec un jaune d'œuf battu, parsemez-la d'amandes effilées et enfournez-la à 170°C pendant 25-30 minutes selon votre four.