

# *Brioche aux noix de pécan et cannelle*

## *Ingrédients*

### *Brioche*

*300g de farine spécial brioche gruau d'or*

*135ml d'eau*

*12g de levure fraîche*

*60g de beurre mou*

### *Garniture*

*75g de beurre mou*

*30g de sirop d'érable*

*20g de cassonade*

*75g de noix de pécan en poudre*

*1 œuf*

*1 jaune d'œuf battu pour la dorure*

Préparez la garniture : Mélangez le beurre, le sirop d'érable et la cassonade, ajoutez la poudre de noix de pécan, la poudre de cannelle et l'œuf. Mélangez et réservez au frais.

La brioche: Dans le bol du robot versez la farine, l'eau et la levure, lancez le pétrissage à vitesse lente pendant 4 minutes puis incorporez le beurre en morceaux et augmentez la vitesse, continuez le pétrissage pendant 5 minutes.

Formez une boule avec la pâte, couvrez-la de film alimentaire ou d'un torchon humide et laissez-la lever pendant 1h 45-2h à température ambiante.

Reprenez la pâte et étalez-la au rouleau à pâtisserie pour former un carré de 30cm sur 20cm, étalez la garniture sur la pâte en laissant les bords libres sur 1.5cm puis roulez la pâte pour obtenir un boudin de 30cm de long. Coupez le boudin en deux sur toute sa longueur puis tressez les deux morceaux en spirale.

Déposez la tresse dans un moule à cake et laissez reposer pendant 1 heure à température ambiante.

Préchauffez le four à 190°C, dorez la brioche avec le jaune d'œuf battu et enfournez à 190°C pendant 30 à 35 minutes selon, votre four.