***Brioches roulées pomme-poire-cannelle***

**Pour 6 brioches**

125g de lait

10g de levure fraiche de boulanger

250g de farine

35g de sucre

1 petit œuf

55g de beurre mou

Garniture

1 petite pomme

1 petite poire

2 cuil à café de poudre de cannelle

20g de beurre fondu

50g de vergeoise

​​​​​​​1 œuf battu

La brioche: faites tiédir le lait puis délayez-y la levure et laissez reposer 10 minutes.

Versez la farine dans la cuve du robot, ajoutez le sucre, le mélange lait-levure et l'œuf. Pétrissez à vitesse lente pendant 5 minutes, augmentez la vitesse et pétrissez encore 5 minutes en incorporant le beurre progressivement.

Quand la pâte est lisse et souple, formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez lever à température ambiante pendant 2 heures.

A la fin du temps de pousse dégagez la pâte en l'aplatissant avec la paume de la main sur un plan de travail fariné, couvrez et laissez reposer 15 minutes.

Pendant ce temps, épluchez la pomme et la poire, et taillez-les en tranches très fines à l'aide d'une mandoline.

Mélangez le beurre fondu avec la vergeoise et la cannelle en poudre.

Etalez la pâte à brioche en forme de rectangle sur une épaisseur de 5mm environ.

Etalez le mélange beurre-cannelle sur la pâte puis répartissez les lamelles de pomme et de poire par dessus.

Roulez la pâte sur elle même pour former un long boudin que vous découperez en 6 morceaux.

Déposez chaque morceau sur une plaque de four chemisée dans des cercles de 8 cm (vous pouvez aussi les disposer ensemble dans un moule de 21 cm de diamètre).

Couvrez d'un linge humide et laissez pousser pendant 1h à 1h30 à température ambiante.

Préchauffez le four à 160°C et quand les roulés sont bien gonflés, dorez-les à l'œuf battu et enfournez-les à 160°C pendant 30 à 35 minutes selon votre four.