

Brioches au miel

Préparation 40 min

Cuisson 35 min

Attente 2 h 15 min

Rendement 12

Ingrédients

Brioches

- 310 ml (1 1/4 tasse) de lait de beurre, tiède
- 60 ml (1/4 tasse) de miel
- 12,5 ml (2 1/2 c. à thé) de levure instantanée
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 630 g (4 1/2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 2 oeufs
- 115 g (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli

Garniture

- 125 ml (1/2 tasse) de miel crémeux
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé, ramolli
- 10 ml (2 c. à thé) de cannelle moulue
- 30 ml (2 c. à soupe) de lait de beurre

Glaçage

- 60 ml (1/4 tasse) de miel crémeux, ramolli
- 33 g (1/4 tasse) de sucre à glacer

Préparation

Brioches

1. Dans un bol, mélanger le lait de beurre, le miel, la levure et le sel.
2. À la cuillère de bois ou dans un batteur sur socle (en utilisant le crochet à pétrir), mélanger la farine, les oeufs et le mélange de lait de beurre jusqu'à ce que la pâte commence à se former.
3. Incorporer le beurre et pétrir la pâte environ 5 minutes au batteur sur socle ou sur un plan de travail fariné. La pâte sera molle et légèrement collante. Déposer la pâte dans un bol propre et légèrement huilé. Couvrir d'un linge propre et humide. Laisser lever dans un endroit tiède et humide pendant 1 heure.

Garniture

4. Dans un bol, mélanger le miel, le beurre et la cannelle.
5. Sur un plan de travail généreusement fariné, abaisser la pâte pour obtenir un rectangle de 50 x 35 cm (20 x 14 po). Répartir la garniture de miel sur toute la surface de la pâte. Rouler la pâte fermement, comme un gâteau roulé, d'environ 50 cm (20 po) de long. Couper en 12 tranches.
6. Répartir les tranches dans un plat en verre beurré de 33 x 23 cm (13 x 9 po) sans qu'elles se touchent. Couvrir d'un linge propre légèrement humide. Laisser lever dans un endroit tiède et humide pendant 1 h 30.

7. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

8. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les brioches du lait de beurre. Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que les brioches soient dorées. Laisser tiédir.

Glaçage

9. Dans un bol, mélanger le miel et le sucre au fouet. Au moment de servir, glacer les brioches.

Note

On peut préparer les brioches la veille. Pour ce faire, il faut couvrir la pâte d'une pellicule de plastique après les avoir coupées et déposées dans le moule avant de les réfrigérer. Le lendemain, on dépose le plat dans un bain d'eau chaude pour accélérer la poussée et on laisse gonfler jusqu'à ce qu'elles se touchent.

Pour savoir si la pâte est prête à être cuite, appliquez une pression dans la pâte avec le bout d'un doigt ; si l'empreinte reste bien enfoncée, les brioches sont prêtes à être enfournées.