

**alimentarium**



**Prendre le large en  
cuisinant**

# Prendre le large en cuisinant

## Brioche à la cannelle

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

175 g de farine

---

75 ml de lait

---

30 g de sucre

---

25 g de beurre ramolli

---

12,5 g d'oeuf

---

8 g de levure

---

4 pincée de cardamome  
et de sel

---

### Pâte cannelle

---

25 g de beurre ramolli

---

8 g de sucre

---

8 g de cannelle

---

### Mise en place

1. Délayer la levure dans un peu de lait tiède, ajouter le reste du lait tiédi et le beurre ramolli.

2. Ajouter la farine, une pincée de sel, le sucre, la cardamome, mélanger.

3. Ajouter l'oeuf, pétrir environ 10 minutes, couvrir avec un torchon et laisser lever environ 1 heure.

4. Étaler la pâte (environ 4mm d'épaisseur) en un rectangle d'environ 20x30 cm.

5. Pour la pâte cannelle, mélanger le beurre ramolli, le sucre et la cannelle.

6. Tartiner de la moitié du rectangle de ce mélange et replier la pâte bien appuyer pour fermer les bords et replier la pâte une fois et l'abaisser à nouveau.

7. Découper des bandes dans le sens de la longueur (environ 10) d'environ 1,5 cm de large.

8. Torsader chaque bande, comme des flûtes et les rouler l'une après l'autre autour d'un doigt, comme pour former un noeud et passer la fin de la bande à travers.

9. Couvrir d'un torchon et laisser à nouveau lever environ 45 minutes.

10. Préchauffer le four à 180°.

11. Dorer les brioches d'oeuf battu et de lait.

12. Cuire environ 20 minutes au four à 180°.

13. A la sortie du four, on peut les saupoudrer de sucre glace ou passer un peu de sirop à l'aide d'un pinceau.

C'est une spécialité suédoise que l'on appelle Kanelbullar !

**Bonne dégustation !**  
Fabienne Haenni