



### Brioche à la cannelle ou *Cinnamon rolls*.

Pour les brioches :

- 45 cl de lait entier ;
- 12,5 cl (1/2 tasse) d'huile de tournesol ;
- 12,5 cl (1/2 tasse, environ 120 g) de sucre ;
- 7 g de levure de boulanger sèche ;
- 1 l (4 tasses, environ 560 g) + 12,5 cl (1/2 tasse) de farine ;
- 1 cuillère à café de levure chimique ;
- 1/2 cuillère à café de sel ;
- 70 g de beurre ;
- 200 g de sucre (voire un peu moins, question de goût) ;
- 4 cuillères à café de cannelle (également variable selon votre goût).



Pour le glaçage :

- 200 g de sucre glace ;
- 10 cl de lait.

**Préparez la pâte.** Dans une grande casserole faites chauffer le lait, l'huile de tournesol et le sucre sur feu moyen et retirez du feu juste avant l'ébullition. Laissez tiédir. Versez la levure de boulanger dans le lait et laissez-la s'humidifier 1 minute. Ajoutez 4 tasses (1 litre) de farine et mélangez bien. Couvrez d'un torchon propre et faites lever la pâte dans un endroit relativement chaud (près du radiateur, par exemple) pendant 1 heure.

Ôtez le torchon et ajoutez la levure chimique, le sel et la demi-tasse de farine restante. Mélangez intimement pour obtenir une pâte homogène. Utilisez la pâte immédiatement ou réservez-la au frais jusqu'à utilisation (jusqu'à 3 jours). La pâte est plus facile à travailler après un repos d'une heure au frais.

Préchauffez le four à 180°C. Retirez la pâte de la casserole et déposez-la sur un plan de travail fariné. Étalez-la en un grand rectangle de 20 x 60 cm. La pâte doit être étalée finement. Étalez le beurre fondu sur la pâte, à l'aide d'un pinceau de cuisine si nécessaire. Saupoudrez de sucre puis de cannelle.

Roulez la pâte en un boudin en commençant par le côté le plus éloigné de vous. Faites en sorte que le boudin soit bien serré. Procédez lentement et minutieusement. Lorsque vous

arrivez au bout de la pâte, collez l'extrémité la plus proche de vous sur le boudin et roulez le boudin pour que la fermeture soit face au plan de travail.

Coupez des tranches de 3 cm de largeur avec un bon couteau afin qu'elles soient bien nettes. Vous devriez obtenir une douzaine de tranches. Disposez-les dans un ou plusieurs plats à four tapissés de papier sulfurisé en laissant un espace entre chaque tranche. Couvrez les plats d'un torchon propre et laissez lever une vingtaine de minutes. Retirez le torchon et enfournez 15 à 18 minutes jusqu'à ce que les brioches soient bien dorées.

**Préparez le glaçage.** Versez le sucre glace dans un bol et ajoutez le lait. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène. Lorsque les brioches sont cuites, sortez-les du four et garnissez-les immédiatement de glaçage. Servez-les chaudes ou tièdes.

