



Ingrédients:

- 500 g de farine de gruau type 45
- 1 sachet de levure Gourmandises Brioches GD
- 3 œufs entiers
- 75 g de sucre semoule
- 75 g de beurre pommade
- 150 g de lait tiède

Garniture :

- 150 g de sucre Rapadura
- 75 g de pâte de tahin (sésame doré) ou purée de noisettes ou purée d'amandes
- 1 œuf entier
- 60 g d'amandes en cubes

Décoration

- 1 œuf battu
- QS de sucre Rapadura
- QS de sucre gros grains

Glaçage

- Qs de sucre glace
- Qs de jus d'orange

Pâte levée :

Dans le cul de poule ou le bol du robot, mélanger la farine et la levure à la main ou au fouet. Verser le lait tiédi. Incorporer les œufs battus à la cuillère magique. Ajouter le sucre et finir le beurre pommade (non fondu).

Pétrir au moins 5 min. Filmer le bol. Laisser doubler de volume.

Préchauffer le four th6 - 180°C.

Placer le moule fleur sur la plaque perforée.

Rabattre sur le plan de travail ou la Roul'pat. Étaler au rouleau en forme de rectangle.

Préparer la garniture :

Mélanger tous les ingrédients.

Façonnage :

Tartiner la pâte avec la garniture. Rouler la pâte en escargot.

Couper en 9 pâtons égaux. Placer dans les alvéoles et terminer par une au centre.

Filmer le moule. Laisser doubler de volume.

Badigeonner à l'œuf, saupoudrer légèrement de sucre Rapadura et de sucre gros grains.

Enfourner pour 20 à 25 min de cuisson, le four th6 - 180°C.

Préparer le glaçage juste avant la sortie du four:

Mélanger le sucre glace et le jus d'orange

Sortir le chinois, démouler et napper largement avec le glaçage, terminer en badigeonnant au pinceau

Laisser refroidir avant de déguster.