

BRIOCHE À EFFEUILLER CARAMEL-NOIX DE CAJOU AVEC DE LA GLACE AU CAFÉ



Par

Nancy Fuller





Dans

La Ferme de Nancy

INGRÉDIENTS :

- 1 spray de cuisson antiadhésif
- 250 g de sucre muscovado
- 200 g de beurre doux fondu
- 225 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 120 g de noix de cajou grossièrement hachées, grillées
- Glace au café, pour le service
- POUR LA PÂTE À BRIOCHE
- 500 g de farine
- 2 c. à soupe de sucre
- 1.25 c. à café de sel
- 2 sachet de levure de boulanger sèche
- 250 ml de lait entier
- 55 g de beurre doux, plus un supplément pour graisser
- 1 œuf légèrement battu

PRÉPARATION :

-  30 minutes
-  55 minutes
-  12 personnes
-  Facile

RECETTE :

1. **Préparez la brioche** : dans un grand bol, mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure. Dans une casserole moyenne, faites chauffer le lait et le beurre jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
2. Incorporez le liquide dans le mélange de farine puis l'œuf et mélangez jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Pétrissez la pâte sur un plan de travail 5 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Graissez un grand saladier avec du beurre. Déposez la pâte dans le saladier et couvrez de film alimentaire. Laissez lever dans un endroit chaud et sans courant d'air jusqu'à ce que sa taille double, environ 1 heure 15 minutes.
3. Dégazez la pâte sur un plan de travail avant de la découper en 12 pâtons
4. Préchauffez le four à 180°C (th.6) et placez une grille au centre du four. Graissez généreusement un moule à cheminée d'une contenance de 2,5 l. avec un aérosol de cuisson.
5. Mélangez le sucre muscovado avec le beurre fondu. Réservez.
6. Dans un grand saladier, mélangez le sucre en poudre et la cannelle. Enrobez de 10 à 12 pâtons dans le mélange cannelle-sucre et déposez-les au fond du moule préparé. Saupoudrez d'1/4 de noix de cajou. Arrosez d'un quart du mélange de beurre au sucre muscovado. Répétez le processus de stratification deux fois de plus en prenant soin de déposer les pâtons de pâte en quinconce et terminez avec une couche de pâte enrobée arrosée de

beurre au sucre. Enfournez 45 minutes.

7. Laissez refroidir la brioche 5 minutes avant de la démouler dans un plan
8. Servez avec de la glace au café.