



Et si on mettait du potimarron... dans un dessert ? Découvrez notre recette du chinois au potimarron, aux pommes et à la cannelle.



6



3h



Chinois potimarron, pommes & cannelle

Préparation

30 min

Pousse

2h

Cuisson

45 min

Ingrédients

750g de farine

150g de lait

12g de sel

120g de sucre

200g de beurre

20g de levure boulangère fraîche

4 œufs

200g de chair de potimarron

Pommes poêlées

Sucre canne

Cannelle

► Préparez la pâte à brioche en y incorporant directement la chair de potimarron. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple. Couvrez la pâte et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle ait environ doublé de volume.

► Pendant ce temps, épluchez et découpez les pommes en petits morceaux. Faites-les revenir à la poêle avec un peu de sucre roux et de cannelle, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement fondantes et bien caramélisées. Laissez refroidir.

► Une fois la pâte levée, dégazez-la délicatement puis étalez-la en un grand rectangle sur un plan de travail légèrement fariné. Répartissez uniformément les pommes poêlées à la cannelle sur toute la surface de la pâte. Roulez ensuite la pâte sur elle-même, dans le sens de la longueur, afin d'obtenir un long boudin.

► Découpez le rouleau en plusieurs tronçons de taille similaire. Disposez-les côte à côte dans un moule beurré, face coupée vers le haut, en les espaçant légèrement.

► Couvrez et laissez à nouveau lever jusqu'à ce que les morceaux soient bien gonflés et se touchent.

► Enfournez dans un four préchauffé à 180° et faites cuire environ 45 minutes jusqu'à ce que la brioche soit joliment dorée et bien cuite à cœur. Laissez tiédir avant de démouler. À déguster encore légèrement tiède, pour profiter pleinement du mariage du potimarron, de la pomme et de la cannelle.