



LES DÉLICIEUX CINNAMON ROLLS

DE VALÉRIANE GRÉBAN



CINNAMON ROLLS AUX NOIX DE PÉCAN

Ingrédients :

- 400 g de farine
- 1 c à c de levure de boulangerie sèche
- 50 ml d'eau à température ambiante
- 100 ml de lait à température ambiante
- 50 g de beurre pommade
- 1 œuf
- 3 pincées de sel
- 30 g de sucre en poudre

Pour la garniture :

- 100 g de beurre pommade
- 60 g de cassonade
- 1 c à s de cannelle
- 1 poignée de noix de pécan écrasées
- 1 c à s de lait

Pour le glaçage :

- 55 g de sucre glace
- 50 g de fromage frais à tartiner
- 15 g de beurre pommade
- Extrait de vanille

Coca-Cola



PRÉPARATION

1) Préparation de la pâte :

- Dans la cuve de votre robot, versez tous les ingrédients et pétrissez 15 minutes. Veillez à ce que la levure ne touche ni le sel, ni le sucre. Si vous pétrissez à la main, le temps de pétrissage sera de 30 minutes.
- Huilez le fond d'un saladier, déposez-y la pâte en boule et couvrez d'un film plastique.
- Mettez un petit bol d'eau tiède dans le four éteint et laissez-y reposer la pâte 1 heure dans le four fermé. Attention, la température ne peut pas monter au-dessus de 28° C. Ouvrez la porte du four si nécessaire afin de faire descendre la température.
- Farinez légèrement le plan de travail et abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sous la forme d'un grand rectangle de 30 cm sur 40 cm.
- Mélangez la cassonade, la cannelle et le beurre pommade.
- Étalez cette préparation sur toute la surface de la pâte.
- Déposez les noix de pécan préalablement concassées sur toute la longueur de la pâte et roulez-la dans le sens de la longueur.
- Découpez des rouleaux de tailles identiques (+/- 4 cm) et disposez-les dans un moule ou plat préalablement beurré.
- Couvrez d'un film plastique et laissez lever 1h30. Vous pouvez également mettre le plat au frigo toute la nuit pour n'avoir plus qu'à les passer au four le dimanche matin.
- Préchauffez votre four à 200° C et badigeonnez les rouleaux d'un peu de lait à l'aide d'un pinceau.
- Enfournez et laissez cuire 20 à 25 minutes.

2) Préparation du glaçage :

- Travaillez le fromage frais puis ajoutez le beurre pommade jusqu'à obtenir une crème homogène.
- Ajoutez le sucre glace et l'extrait de vanille.
- Quand vos *cinnamon rolls* sortent du four, versez le glaçage dessus.

Régalez-vous !

Coca-Cola