



Brioche aux noix de pécan caramélisées.

Pour une quinzaine de petites brioches :

Pour la pâte à brioche :

- 120 ml de lait entier chaud ;
- 1 demi-cube de levure fraîche de boulanger ou 1 sachet de levure sèche de boulanger ;
- 1 grosse pincée + 65 g de sucre ;
- 1 petite cuillère à café de zeste d'orange ;
- 265 g de farine ;
- 1 cuillère à café de cannelle ;
- 1/2 cuillère à café de sel ;
- 1/2 cuillère à café de gingembre moulu ;
- 1 gros œuf ;
- 56 g de beurre à température ambiante.

Pour les noix de pécan caramélisées :

- 130 g de sucre roux ;
- 85 g de beurre ;
- 90 ml de miel liquide ;
- 150 g de cerneaux de noix de pécan.

Pour la garniture :

- 50 g de sucre ;
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre ;
- 1/2 cuillère à soupe de cannelle ;
- 2 cuillères à soupe de beurre mou.



Préparez la pâte à brioche (étape à réaliser la veille). Dans un petit bol, mélangez le lait, la levure et la pincée de sucre. Laissez reposer quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange mousse. Dans un autre bol, mélangez le sucre et le zeste d'orange. Dans un saladier ou le bol d'un robot culinaire, mélangez la farine, la cannelle, le sel et le gingembre. Ajoutez le contenu du premier bol et mélangez à l'aide d'un batteur équipé de fouets plats ou à la main (la sensualité de la cuisine, tout ça, tout ça) deux minutes. Incorporez l'œuf de la même manière. Ajoutez le sucre à l'orange et battez jusqu'à ce qu'une pâte homogène commence à se former, environ 3 minutes. Ajoutez le beurre une cuillère à soupe à la fois et battez bien entre chaque ajout. Battez la pâte deux minutes de plus. Laissez la pâte reposer une dizaine de minutes : il est normal qu'elle soit collante.

Placez la pâte sur un plan de travail fariné et formez une boule. Déposez cette dernière dans un grand saladier préalablement beurré. Filmez le saladier et laissez la pâte doubler de volume à température ambiante (ou près d'un radiateur), environ deux heures. Puis, (si vous êtes énervé, cette étape pourrait vous soulager quelque peu) boxez la pâte afin de la faire retomber (ne vous acharnez pas non plus, un bon coup de poing suffit). Recouvrez le saladier de film plastique et placez-le au frais une nuit.

Préparez les noix de pécan caramélisées. Beurrez un plat à four de 33x23 cm. Dans une petite casserole, mélangez le sucre, le beurre et le miel sur feu moyen-doux jusqu'à que le mélange soit lisse et mousse sur les bords de la casserole. Versez le sirop obtenu dans le plat à four de façon uniforme. Placez les noix de pécan, face bombée vers le bas, sur le caramel et laissez refroidir.

Préparez la garniture et façonnez les brioches. Dans un petit bol, mélangez le sucre et la cannelle. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte à brioche en un grand rectangle de 38x30 cm. Étalez le beurre mou sur la pâte et saupoudrez uniformément le sucre à la cannelle. Roulez alors la pâte à brioche sur le bord long en serrant bien pour enfermer la garniture. A l'aide d'un bon couteau, coupez le boudin en morceaux de 2,5 cm. Placez la quinzaine de tranches obtenues sur les noix de pécan caramélisées en les espaçant d'un cm environ. Couvrez d'un linge propre et laissez les brioches doubler de volume dans un endroit chaud (personnellement, j'ai placé le plat dans le four chauffé au minimum, à 50°C environ) environ 1 heure 45.

Préchauffez le four à 180°C. Enfournes les brioches jusqu'à ce qu'elles soient dorées, environ 25 minutes. Laissez-les reposer deux minutes, puis passez un couteau sur les bords du plat pour décoller les brioches. Démoulez-les dans un grand plat de service en faisant attention de ne pas vous brûler. Laissez-les refroidir 45 minutes. Servez tièdes ou à température ambiante.