

# Spirale briochée à la crème de noisettes



## Il faut :

25 cl de lait

1 sachet de levure pour brioche

500 g de farine

1 œuf + 1 jaune (dorure)

50 g de sucre

70 g de beurre  $\frac{1}{2}$  sel mou

Crème de noisette : 100 g de beurre mou - 1 œuf - 120 g de sucre - 140 g de poudre de noisette (+ quelques noisettes concassées en déco, éventuellement!)

\*\*\*\*\*

- Préparer la pâte à brioche : Dans le bol du Thermomix, placer le lait et la levure et faire chauffer 2 min / 37°C / V.2. Ajouter la farine, le sucre et l'œuf et programmer 3 min / Bol fermé / Épi. Incorporer le beurre coupé en petits morceaux, au fur et à mesure.
- Sortir le pâton, former une boule et laisser reposer 1h30, dans un saladier recouvert d'un torchon, à côté d'une source de chaleur (radiateur, véranda, etc.).
- Préparer ensuite la crème de noisette : Placer le beurre mou et le sucre, dans le bol du TMX, avec le fouet. Incorporer l'œuf et la poudre de noisette et programmer 1 min / V.2. Débarrasser et réserver.
- Quand la pâte est bien levée, la dégazer et l'étaler sur un plan de travail, légèrement fariné, de façon à obtenir une forme rectangulaire. Étaler la crème de noisette, de façon uniforme, par dessus.
- Découper des bandes de pâte (4 cm) sur toute la longueur et enrôler la première, sur elle même. La placer au centre du fond d'un moule à charnière, recouvert de papier cuisson.
- Ajouter les autres bandes, autour de la 1ère spirale, au fur et à mesure, jusqu'à épuisement de la pâte. Couvrir le moule avec un torchon et laisser de nouveau lever au chaud, 30 à 60 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C, dorer la brioche avec un jaune d'œuf battu avec 1 CS de lait et saupoudrer de quelques noisettes concassées (fac). Enfourner pour 35 minutes (surveiller à la fin de la cuisson).
- Retirer la spirale du four, attendre un peu avant de démouler et laisser, idéalement, refroidir sur une grille. Déguster, à peine tiède, pour les plus impatients !!!

