

Brioche à la confiture et aux amandes

Portions : 6-8

Temps de préparation : Moins de 2 heures

Temps de cuisson : Moins de 1 heure

Fruités et gourmands, ces pains à la confiture et aux amandes sont un plaisir absolu, à déguster, mais également à cuisiner !

Ingrédients :

- Pâte sucrée, pour faire les petits pains
- 200 g de confiture de fraises
- Zeste d'une orange
- 20 g d'amandes effilées
- Beurre fondu

POUR LE GLAÇAGE

- Jus d'une orange ou orange sanguine
- 300 g de sucre glace tamisé

Méthode :

1. Placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Déroulez jusqu'à obtenir une forme rectangulaire, d'une longueur de 45 cm. Divisez la pâte en deux bandes égales en la coupant verticalement.
2. Sur l'une des bandelettes, répartissez la confiture sur toute la surface. Zestez l'orange sur la confiture et saupoudrez d'amandes uniformément. Placez l'autre moitié de la pâte sur la confiture et appuyez légèrement vers le bas. Coupez huit bandes de 2,5 cm de large chacune.
3. Pour faire les pains, prenez une bande et pliez-la en deux. Tournez-la comme vous le feriez avec une baguette de pain et rejoignez les deux extrémités vers le bas pour former un nœud torsadé.
4. Graissez un plat rectangulaire Héritage 26cm Le Creuset et placez-y vos petites brioches torsadées. Couvrez et laissez reposer pendant une heure jusqu'à ce qu'elles doublent de volume. Badigeonner de beurre fondu, et saupoudrer d'amandes supplémentaires si vous le souhaitez, avant de cuire à 180 °C pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites.
5. Pendant que les brioches cuisent, faites le glaçage en mélangeant les deux ingrédients, badigeonnez les brioches encore chaudes. Laisser refroidir pendant 5 minutes avant de servir.