

Rolls aux myrtilles

Rien n'est jamais aussi réconfortant qu'une brioche tout juste refroidie, faite maison ... Vous imaginez l'odeur exquise qui remplit votre maison ? A partager en famille bien sûr, ou entre amis, bien au chaud dans votre chez-vous, pour profiter de l'instant présent, partager des moments conviviaux en alliant les papilles à tout ça !

[Imprimer](#)

Rolls aux myrtilles

Auteur: Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps total: 1 hour

Pour 4 personnes

Ingredients

- Pour une grande brioche :
- 200 g de myrtilles surgelées
- 100 g de sucre gélifiant spécial confiture
- 450 g de farine

- 16 g de levure fraîche
- 1 cuillère à café de sel fin
- 65 g de sucre
- 1 oeuf
- 100 g d'eau
- 100 g de lait
- 75 g de beurre mou

Instructions

1. La veille : réaliser la confiture de myrtilles. Dans une casserole, déposez les myrtilles encore surgelées dans une casserole et faire chauffer sur feu moyen. Une fois que le tout arrive à ébullition, ajouter le sucre et poursuivre la cuisson 4 minutes. Si vous ne souhaitez pas de morceaux (comme moi) mixer le tout finement et réserver au frais jusqu'au lendemain.
2. Dans le bol de votre robot muni du pétrin, déposer 450 g de farine et émietter la levure dessus. Ajouter le sucre, le sel, l'œuf, le lait et l'eau. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien amalgamée, ajouter alors le beurre en petit dés et pétrir 5 à 10 mn. Vérifier la consistance de la pâte, si elle vous paraît trop humide, rajouter de la farine. Le pâton doit se décoller seul des bords du bol lors du pétrissage. Former une boule, mettre dans un saladier puis couvrir d'un film alimentaire et laisser doubler de volume. Après le temps de pause, dégazer la pâte puis la mettre 30 minutes au frais.
3. Déposer le pâton sur le plan de travail fariné et l'étaler en un carré de 45x45 cm. Étaler la confiture dessus (en n'en mettant pas sur les 10 derniers cm autour des bords) et rouler.
4. Couper le boudin en 9 et placer ces morceaux dans un plat beurré. Laisser lever 1 heure dans un endroit tiède.
5. Cuire à four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes, baisser la température à 160°C et poursuivre 10 minutes.
6. Réaliser le glaçage pendant ce temps en mélangeant 100 g de sucre glace avec 1 cuillère à café de jus de citron.
7. Lorsque la brioche est cuite la laisser reposer 10 minutes, la démouler si c'est possible et recouvrir de glaçage.

Astuce : testez de nouveaux fruits, avec de la framboise, de la mangue !

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>
