



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

CINNAMON ROLLS – ROULÉS À LA CANNELLE



TEMPS DE PRÉPARATION

Moins d'une heure
+ 1,5 heures de
cuisson

PERSONNES

9 grandes ou 18
petites portions

VUE D'ENSEMBLE

Faire une pâte sucrée n'a jamais été aussi facile que lorsqu'on utilise une sauteuse anti-adhérente Le Creuset - la pâte lève et cuit merveilleusement bien grâce à l'épaisseur uniforme de la poêle.

INGRÉDIENTS

- 50g de beurre
- 300ml de lait
- 1 œuf battu
- 50g de sucre en poudre
- 600 g de farine de pain blanc forte
- 1 cuillère à café rase de sel
- 2 sachets de 7g de levure facile à mélanger

Pour la garniture :

- 150g de beurre doux
- 6 cuillères à café de cannelle moulue
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule

Pour le glaçage :

- 100g de sucre glace
- Eau à mélanger pour obtenir un glaçage fin

PRÉPARATION

- 1) Préchauffez le four à 200°C
- 2) Placer la sauteuse dans le four pendant la préparation de la pâte.
- 3) Mettre le beurre et le lait dans une casserole et faire chauffer jusqu'à ce que le beurre commence à fondre. Retirer du feu et remuer le beurre jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Le lait doit être juste tiède, s'il est trop chaud, il tuera la levure. Ajouter l'œuf battu.
- 4) Mettre le sucre, la farine, le sel et la levure dans un bol.
- 5) Verser le beurre fondu, le lait et l'œuf et mélanger pour former une pâte collante - vous aurez peut-être besoin d'un peu plus de liquide selon le type de farine.
- 6) Pétrir pendant 10 minutes à la main ou 5 minutes dans un batteur avec un crochet à pâte.
- 7) Abaisser la pâte en une bande de 30 cm x 20 cm.
- 8) Mélanger la cannelle moulue, le beurre et le sucre.
- 9) Étaler le mélange cannelle-beurre sur la bande de pâte, puis rouler la pâte en partant du bord long.
- 10) Couper la pâte enroulée en 9 grands ou 18 petits disques.
- 11) Retirer le moule du four et faire monter la température du four à 200 °C.
- 12) Placer les disques de pâte avec les tourbillons vers le haut dans la poêle et mettre le couvercle. La poêle fonctionnera alors comme un petit four.
- 13) Laisser reposer pendant environ une heure jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, puis enlever le couvercle.
- 14) Placer la poêle, sans le couvercle, dans le four chaud et faire cuire pendant environ 25 minutes.
- 15) Badigeonner le glaçage pendant que les roulés sont encore chauds.



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

Astuces du cuisinier : Les roulés à la cannelle doivent être mangés le jour même, mais ils peuvent être réchauffés le lendemain dans le four à 180°C pendant 10 minutes.

Copyright Image/Recette © 2020 Le Creuset
www.lecreuset.com