



Autre

Petits pains doux à la cannelle et à la cardamome

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café de cannelle en poudre
50 grammes de sucre brun (+ extra)
1 cuillère à soupe de crème aigre
50 grammes de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de cardamome
40 grammes de beurre (fondu)
7 grammes de levure sèche
200 millilitres de lait (tiède)
370 grammes de farine
pincer sel
1 œuf

Méthode de préparation

Dissolvez la levure dans le lait tiède. Battez l'œuf. Mélangez la farine avec la moitié de l'œuf et une pincée de sel. En mélangeant incorporez le lait à la farine et pétrissez pour avoir une pâte homogène. Mettez la pâte dans un plat, couvrez avec un essuie de cuisine et laissez reposer 45 minutes.

Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné pour avoir un morceau d'environ 30 X 40 cm. Mélangez le sucre brun, la cannelle et la cardamome au beurre fondu. Avec ce mélange badigeonnez toute la pâte abaissée. Roulez la pâte du côté long en une "saucisse" et pressez un peu sur la couture. Coupez le rouleau en morceaux de 2,5 cm. Mettez un peu de sucre brun dans un petit plat et trempez-y chaque morceau. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez-les encore monter 20 minutes couverts.

Préchauffez le four à 180°C. Cuisez les petits pains à point et bien dorés en 25 minutes. Sortez-les du four, retournez-les et laissez refroidir.

Mélangez le sucre en poudre avec un filet d'eau. Incorporez-y la crème aigre. Avec ce glaçage badigeonnez ensuite royalement les petits pains à la cannelle.

Ustensiles de cuisine

Four

