



Desserts

Petits pains à la cannelle avec noix de pécan

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les petits pains

3 cuillères à soupe de sucre en poudre
90 grammes de beurre fin (en petits dés)
250 grammes farine fermentante
1 cuillère à soupe d'eau
160 millilitres de lait
1 pincer de sel

Pour la farce

70 grammes de noix de pécan (hachées)
50 grammes de sucre brun (+ supplément)
50 grammes de raisins
2 cuillères à café de cannelle
40 grammes de beurre

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Tamisez la farine et le sel dans un plat. Avec les mains froides incorporez le beurre à la farine.

Faites un petit puits au milieu de la farine et versez-y le lait. Mélangez le tout avec une cuillère pour obtenir une pâte molle. Roulez la pâte pour réaliser un rectangle de 50 x 60 cm. Faites fondre le beurre et mélangez-y les noix, les raisins secs, le sucre et la cannelle. Répartissez ce mélange sur la pâte. Roulez la pâte en partant du long côté. Appuyez bien le dernier morceau pour que le rouleau ne puisse pas s'ouvrir. Coupez le rouleau en morceaux de 2 cm que vous déposez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez un peu de sucre brun.

Enfournez 25 minutes jusqu'à ce que les petits pains soient bien dorés. Laissez refroidir. Mélangez le sucre en poudre avec l'eau et badigeonnez les petits pains avec ce mélange.

Ustensiles de cuisine

Four

