



## Cinnamon rolls aux pommes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 2 heures

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 6 personnes

### **Ingrédients**

#### *Pour la pâte*

- 250 g de farine T45
- 15 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 1/2 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 1/2 c. à café de sel
- 125 ml de lait
- 50 g de beurre mou

#### *Pour les pommes*

- 2 pommes Golden
- 1/2 citron
- 10 g de beurre

#### *Pour la garniture*

- 50 g de beurre mou
- 90 g de sucre roux
- 1/2 c. à soupe de cannelle

#### *Pour le glaçage (facultatif)*

- 125 g de fromage frais à tartiner
- 100 g de chocolat blanc

1. Faites tiédir le lait. Versez la levure de boulanger dans un grand saladier (ou dans le bol d'un robot pétrisseur) et diluez avec le lait. Laissez reposer 3 minutes. Ajoutez les œufs, puis la farine, le sucre et le sel. Pétrissez pendant 5 minutes, puis incorporez les 50 g de beurre mou morceau par morceau et pétrissez encore 10 minutes.
2. Mettez la pâte en boule, recouvrez d'un torchon et laissez lever 1h30.
3. Epluchez les pommes, coupez-les en quartiers, retirez le cœur puis coupez de fines tranches. Faites-les cuire dans une poêle avec le beurre et le jus du citron pendant environ 10 minutes à feu moyen, en remuant régulièrement pour que les pommes soient tendres mais sans s'écraser. Versez dans un égouttoir et laissez refroidir.
4. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné en un rectangle de 30 x 40 cm environ. Mélangez le beurre mou restant avec le sucre roux et la cannelle, étalez le mélange sur la pâte en laissant une bordure. Disposez les pommes puis roulez selon le plus grand côté. Coupez le rouleau obtenu en 6 rolls et disposez-les dans un plat à four rectangulaire, face coupée au-dessus. Couvrez et laissez lever encore 30 minutes.
5. Pendant ce temps préchauffez le four à 180°C. Faites cuire les rolls pendant environ 30 minutes. Laissez-les entièrement refroidir avant d'éventuellement les napper de glaçage.
6. Glaçage (facultatif) : faites fondre le chocolat blanc. Fouettez le fromage frais pour l'assouplir puis ajoutez le chocolat.

#### **Astuce**

Doublez les quantités ! Ça ne vous prendra pas plus de temps à préparer et les rolls se congèlent très bien sans le glaçage.