

# Brioches aux figues

## INGRÉDIENTS

	Métrique	Impérial
• Lait 2 % m.g. ou moins	75 ml	1/3 tasse
• Œuf battu	1	1
• Huile	25 ml	2 c. à table
• Sucre	25 ml	2 c. à table
• Eau tiède	50 ml	1/4 tasse
• Levure active sèche	7 ml	1 1/2 c. à thé
• Farine tout usage	325 ml	1 1/3 tasse
• Farine de blé entier	125 ml	1/2 tasse
• Sel	1 ml	1/4 c. à thé
• Figues séchées, hachées	125 ml	1/2 tasse
• Cannelle	2 ml	1/2 c. à thé

## Glace

• Jus de pomme non sucré, congelé, non dilué	15 ml	1 c. à table
• Miel	15 ml	1 c. à table

## MODE DE PRÉPARATION

- Dans une petite casserole, faire frémir le lait puis le laisser tiédir.
- Ajouter l'œuf et l'huile au lait tiédi. Prélever 5 ml (1 c. à thé) de sucre et mettre de côté; ajouter la quantité restante de sucre au lait tiédi et bien brasser.
- Dans un petit bol, dissoudre dans l'eau le sucre déjà prélevé. Saupoudrer la levure sur l'eau; laisser en attente 10 minutes. Ajouter à la préparation de lait tiède.
- Mélanger les ingrédients secs; former un puits au centre et y verser toute la préparation liquide; brasser.
- Dans un petit bol, mélanger les figues et la cannelle et incorporer dans la pâte. Sur une planche légèrement farinée, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Façonner la pâte en boule; la déposer dans un bol préalablement rincé à l'eau chaude, asséché puis huilé; y rouler la pâte pour en huiler la surface. Couvrir le bol d'une pellicule de plastique et le placer dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing; pétrir légèrement. Diviser la pâte en 9 parties égales; façonner chacune en boule lisse. Dans un moule de 20 cm x 20 cm (8 po x 8 po) légèrement huilé, ranger les boules de pâte côte à côte; couvrir le moule d'une pellicule de plastique et le placer dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Cuire au four à 180 °C (350 °F) 20 minutes.
- Dans une petite casserole, mélanger le jus de pomme et le miel puis amener à ébullition; retirer du feu; laisser refroidir légèrement. À l'aide d'un pinceau, étaler la glace sur les brioches complètement refroidies.

RENDEMENT : 9 brioches

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 minutes

TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

### Valeur nutritive par portion :

Glucides : 31,3 g

Fibres : 2,5 g

Protéines : 4,5 g

Lipides : 3,7 g