

Roulés à la cannelle aux poires et aux noix

durée totale **120 min.** 15 min. temps de préparation 25 min. temps de cuisson 80 min. temps de repos

Données nutritionnelles (par portion):
1812 kJ / 433 kcal

Matières grasses: **23 g** Protéines: **9,5 g**
Glucides: **47 g**

INGRÉDIENTS

9 portions

Pour les roulés briochés :

420 g de farine de blé
7 g de levure sèche
20 g de sucre semoule
2 œufs
180 ml de babeurre
125 ml d'huile de colza

Pour la ganache :

40 g de beurre
40 g de sucre semoule
1 orange (pour son zeste)
1 càs de cannelle
1 càs Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

Et en plus :

2 poires
50 g de noix
2 càs de confiture d'abricots

PRÉPARATION

Étape 1

420 g de farine de blé - **7 g** de levure sèche - **20 g** de sucre semoule - **2** oeufs - **180 ml** de babeurre - **125 ml** d'huile de colza

Tamiser la farine et la mélanger avec le sucre et la levure. Fouetter le babeurre avec les œufs et l'huile de colza. Mélanger tous les ingrédients, pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et réserver jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Étape 2

40 g de beurre - **40 g** de sucre semoule - **1** orange (pour son zeste) - **1 càs** de cannelle - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
Faire fondre le beurre pour la garniture et le mélanger avec le sucre, la cannelle, le zeste d'orange et la sauce soja Kikkoman.

Étape 3

2 poires - **50 g** de noix
Étaler la pâte levée en un grand rectangle. La tartiner de garniture à la cannelle, saupoudrer de noix et de dés de poire. Rouler la pâte comme une bûche et sceller délicatement les bords. A l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper des tranches d'environ 3 cm d'épaisseur.

Étape 4

2 càs de confiture d'abricot
Disposer les rouleaux les uns à côté des autres sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Cuire au four environ 25 minutes à 180 °C. Immédiatement après la cuisson, badigeonner les roulés de confiture d'abricots.