

Apple pie foccacia

Préparation : 50 min · Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 5 pommes
- 100g de sucre semoule
- 25g de sucre cassonade
- 50g de beurre salé
- 185g de beurre
- Une cuillère à soupe d'extrait de vanille
- Optionnel : un peu de cannelle en poudre
- 200g de lait entier
- 15g de levure fraîche
- 500g de farine T45
- 2 œufs
- 10g de sel

Préparation

1. Epluchez les pommes et coupez-les en dés (j'ai utilisé l'accessoire à brunoise de mon cooking chef).
 2. Faites-les revenir en remuant régulièrement avec le sucre, le beurre, la vanille et la cannelle (si vous utilisez un cooking chef, vous pouvez le faire dans la cuve avec une température autour de 120°C et mélange toutes les 30 secondes) jusqu'à avoir des pommes tendres et caramélisées.
 3. Laissez refroidir.
 4. Dans le fond de la cuve munie du crochet, mélangez la levure émiettée et le lait. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez les œufs, le sucre et le sel. Pétrissez pendant environ 10-15 minutes à petite vitesse, la pâte doit être lisse et se détacher des parois de la cuve.
 5. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez à nouveau à vitesse 2-3 jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et élastique.
 6. Si vous utilisez le cooking chef, utilisez le programme pousse du robot pour faire pousser la pâte pendant 1 heure. Sinon, couvrez le bol et laissez la pâte doubler de volume (environ 1h30 selon la température chez vous).
- Ensuite, étalez la pâte dans un grand plat préalablement beurré.
7. Laissez à nouveau pousser pendant environ 1 heure.
 8. Ensuite, comme pour une foccacia, enfoncez vos doigts dedans pour faire des trous, puis recouvrez avec les pommes caramélisées en les enfonçant légèrement dans la brioche. Ajoutez le beurre coupé en petits dés puis saupoudrez avec la cassonade (et la cannelle si vous voulez).
 9. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 25 minutes de cuisson environ.
 10. Laissez tiédir puis découpez des carrés et régalez-vous !