

'Apple pie foccacia'

Ingrédients

- 100g de sucre semoule
- 25g de sucre cassonade
- 50g de beurre salé
- 185g de beurre
- 200g de lait entier
- 15g de levure fraîche
- 500g de farine T45
- 2 œufs
- 10g de sel
- 5 pommes (environ 700-750g une fois épluchées et épépinées)
- 50g de sucre semoule
- 50g de beurre salé
- 200g de lait entier
- 15g de levure fraîche
- 500g de farine T45
- 2 œufs
- 10g de sel
- 50g de sucre
- 160g de beurre
- 25g de beurre
- 20g de sucre cassonade

Préparation

1. L'automne, chez moi, ça évoque toujours l'odeur de la brioche, de la cannelle et des pommes.
2. Cette année j'ai eu envie de réunir tout ça dans une nouvelle recette, une brioche aux pommes caramélisées façon foccacia ; une grande plaque à partager au petit déjeuner ou au goûter, avec un cappuccino ou une tasse de thé pour parfaire le tout.
3. Si vous l'emballez bien avec du film alimentaire, la brioche se conserve très bien plusieurs jours, il suffit de la réchauffer quelques secondes au micro-ondes, mais vous pouvez aussi diminuer les quantités et diviser la recette par deux.
4. Pour cette recette j'ai utilisé mon meilleur allié en cuisine, mon Cooking Chef de Kenwood.
5. Il s'est occupé du pétrissage et de la pousse de la pâte, de la découpe et de la cuisson des pommes caramélisées.
6. Avec le code FLAVIE vous avez 3 accessoires au choix offerts pour l'achat d'un cooking chef.
7. Dans cette recette j'ai utilisé l'accessoire à brunoise (il fait partie de ceux que j'utilise le plus avec le blender thermo résistant, le mini hachoir et le laminoir).
8. Avec le même code (FLAVIE) vous avez aussi 20% de réduction sur tous les accessoires (compatibles également avec d'autres robots Kenwood) / collaboration commerciale.

9. 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.
10. Laissez refroidir.
11. La brioche : de lait entier de levure fraîche de farine T45 2 œufs de sel de sucre de beurre Dans le fond de la cuve munie du crochet, mélangez la levure émiettée et le lait.
12. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez les œufs, le sucre et le sel.
13. Pétrissez pendant environ 10-15 minutes à petite vitesse, la pâte doit être lisse et se détacher des parois de la cuve.
14. 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.
15. La pousse et la cuisson : de beurre de sucre cassonade Optionnel : cannelle en poudre Si vous utilisez le cooking chef, utilisez le programme pousse du robot pour faire pousser la pâte pendant 1 heure.
16. Sinon, couvrez le bol et laissez la pâte doubler de volume (environ 1h30 selon la température chez vous).
17. Ensuite, étalez la pâte dans un grand plat préalablement beurré.
18. Laissez à nouveau pousser pendant environ 1 heure.
19. 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.
20. Ajoutez le beurre coupé en petits dés puis saupoudrez avec la cassonade (et la cannelle si vous voulez).
21. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 25 minutes de cuisson environ.
22. Laissez tiédir puis découpez des carrés et régalez-vous !