

## Brioche au sirop d'érable et aux noix de pécan



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de brioche ! Une brioche au goût du canada, au sirop d'érable et aux noix de pécan. Cette recette vient de chez [ChefNini](#) et qui était à l'origine avec aussi des raisins secs mais bon chez moi tout le monde n'aime pas ça alors bon...ChefNini a eu la bonne idée pour cette recette de remplacer le sucre par du sirop d'érable, ce qui est vraiment délicieux. Bon je dois avouer que j'aurais aimé plus ressentir le goût de sirop d'érable, mais bon c'est pas grave la prochaine fois j'en mettrais plus ! Les noix de pécan apportent du croquant ce qui change d'une brioche traditionnel. Une bonne brioche réconfortante et gourmande parfaite pour cette saison d'automne !

### Pour 6 personnes

#### Ingrédients:

100g de lait

100g de beurre

80g de sirop d'érable

2 oeufs

400g de farine

5g de levure de boulanger fraîche

100g de noix de pécan

#### Préparation:

Versez dans un saladier, la farine mélangée avec la levure émiettée, le beurre coupé en morceaux, les oeufs, le sirop d'érable et le lait. Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte homogène

Ajoutez les noix de pécan concassés (gardez-en 5) et pétrissez de nouveau pendant 5min pour bien incorporez les noix de pécan à la pâte.

Couvrez d'un linge et laissez pousser 2H. La pâte doit doubler de volume.

Divisez la pâte en cinq et formez des boules, placez-les côte à côte dans un moule à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé. Placez les cinq noix de pécan en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Laissez pousser encore 1 à 2H à température ambiante, recouvert d'un torchon.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Badigeonnez la surface de la brioche d'un peu de sirop d'érable. Enfourez pour 45min.

