

Cinnamon rolls



Voici voilà LA vraie recette des terribles roulés à la cannelle ou plutôt les terribles cinnamon rolls ! Tirée du livre "Un goûter à New-York" la recette elle-même nous promet que nous allons nous régaler ! Ces roulés sont juste à tomber, ils sont parfaits. La garniture généreuse mais pas trop forte, le glaçage crémeux est juste très gourmand. Le tout servi un peu chaud et encore collant, on se croirait dans aux Etats-Unis ! Par ailleurs, la préparation de ces cinnamon rolls est vraiment très simple, la pâte est vraiment très "pratique" à manier, elle ne colle pas, facile à étaler,...

Pour environ 10 rouleaux

Ingrédients:

Pour la pâte:

400g de farine

5g de levure de boulanger fraîche

5cl d'eau tiède

10cl de lait tiède

50g de beurre doux fondu

1 oeuf

2 pincées de sel

30g de sucre en poudre

1/2c. à café d'extrait de vanille

1c. 1/2 à soupe de lait pour badigeonner

Pour la garniture:

100g de beurre

60g de sucre en poudre

1c. 1/2 à soupe de cannelle en poudre

1/2c. à café de noix de muscade

Pour le glaçage:

100g de sucre glace

100g de fromage à tartiner nature (type Philadelphia® ou St-môret)

3cl d'eau chaude

Préparation:

Préparez la pâte:

Mélangez tous les ingrédients pour la pâte dans un saladier, puis pétrissez énergiquement pendant 10 à 15min, jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et se décolle des parois du bol.

Couvrez le bol d'un film alimentaire ou d'un torchon humide et laissez lever à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume, environ 1 à 2H.

Préparez la garniture:

Dans un bol, mélangez bien le sucre avec les épices.

Sur une surface farinée, abaissez la pâte en lui donnant une forme rectangulaire. Étalez dessus le beurre ramolli et saupoudrez du mélange sucre-épices.

Roulez la pâte sur la longueur. Découpez dix petits rouleaux à l'aide d'un fil ou d'un couteau puis placez-les dans un moule carré beurré et fariné.

Couvrez de nouveau d'un film alimentaire ou d'un linge humide et laissez lever pendant 1H à température ambiante, jusqu'à ce que les rouleaux soient bien gonflés.

Préchauffez le four à 200°C.

Badigeonnez les rouleaux avec le lait, enfournez et laissez cuire environ 15min, jusqu'à ce qu'ils soient un peu dorés.

Préparez le glaçage:

Mélangez dans un bol tous les ingrédients pour le glaçage, jusqu'à l'obtention d'une pâte collante et homogène. Versez ensuite sur les rouleaux chauds toujours dans le moule, en étalant avec une spatule.

Servez chaud si possible.