

Brioche roulées au pesto d'épinards



Aujourd'hui je vous propose de délicieuses petites brioches très gourmandes roulées au pesto. Parfumées, moelleuses, ces brioches sont extras ! ;P Elles ont même un goût de trop peu !

Pour douze brioches

Ingrédients:

Pour la pâte:

14g de levure de boulanger

2cl d'eau tiède

375g de farine

7g de sel

20g de sucre

60g de beurre froid coupé en dés

Pour le pesto d'épinard:

30g de basilic

30g de feuilles d'épinard

50g de noix de cajou

30g de pignons de pin

50g d'huile d'olive

Préparation:

Préparez la pâte:

Délayez la levure émiettée dans l'eau tiède. Laissez reposer environ 10min.

Dans le bol d'un robot, versez la farine avec le sucre et le sel, mélangez. Ajoutez la levure délayée et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, lisse et homogène.

Ajoutez alors le beurre en dés et pétrissez jusqu'à ce que celui-ci soit bien incorporé.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer environ 2H.

Préparez le pesto d'épinard:

Pendant que la pâte pousse, dans un petit mixeur, placez le basilic, les feuilles d'épinard, les noix de cajou et les pignons de pin. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Ajoutez l'huile d'olive et mixez de nouveau.

Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et étalez-la en un grand rectangle. Étalez le pesto sur les 2/3 de la pâte, repliez la partie non garnie sur un tiers de la pâte puis repliez l'autre extrémité au-dessus, comme un portefeuille.

A l'aide d'un couteau, coupez des bandes dans le sens de la largeur de 1cm. Étirez délicatement ces pâtons en les vrillant légèrement puis nouez-les à l'aide de vos doigts. Déposez les brioches au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Couvrez d'un linge et laissez reposer environ 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Badigeonnez les brioches de lait et enfournez 20-25min. A la sortie du four, laissez tiédir avant de déguster.