 **Brioches du soleil**

 **Pour 23 briochettes environ**

**Sur ma paillasse :**
**- 500 g de farine T 55
- 12 g de levure sèche de boulanger
(4 càc ou 20 g de levure fraîche)
- 1 jaune d'œuf
- 250 g de lait
- 60 g de miel liquide
- ¼ de càc de sel
- 80 g de beurre (50 g + 30 g)
- 50 g de raisins secs
- 100 g de banane séchée
- 350 g de chair d'ananas
- 4 càs de rhum ambré
Finition :
- noix de coco râpée
- 1 œuf
- 2 càs de crème fraîche épaisse de préférence
- cassonade**

**2 plaques à pâtisserie, tapissées de papier cuisson.
Préchauffage du four à 210°C (chaleur étuvée).**

Mettre dans la cuve de la MAP le lait, le jaune d'œuf, le miel et le sel.
Verser la farine et y enfouir la levure.
Parsemer de dés de 50 g de beurre mou.
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout (1 h 20), la pâte va doubler de volume.
**Pendant que la machine travaille :**Rincer les raisins, les couvrir d'eau et les passer 1 minute au micro-onde à 1000 Watts pour les faire gonfler.
Égoutter et les mettre à macérer avec les bananes coupées en dés et le rhum.
Couper la chair de l'ananas en petits dés.
**Lorsque la pâte est prête :**Poser le pâton sur le plan de travail et le dégazer.
Étaler la pâte au rouleau pour former un grand rectangle (30 X 40 cm environ).
Badigeonner la pâte au pinceau avec 30 g de beurre fondu.
Répartir sur toute la surface les raisins et les bananes puis les dés d'ananas.
Rouler la pâte en partant du grand côté, en emprisonnant soigneusement la garniture.
Découper des tranches d'environ 2 cm d'épaisseur et les déposer à plat sur la plaque en les espaçant bien. Laisser lever encore une trentaine de minutes.
Saupoudrer les tranches de noix de coco râpée.
Battre l'œuf avec la crème et en badigeonner les tranches.
Saupoudrer d'un peu de cassonade.
Enfourner pendant 18 minutes environ, jusqu'à ce que les brioches soient bien dorées.
Laisser refroidir sur une grille.
**Déguster avec un bol de chocolat, un thé ou un café.**