**Rolls aux fraises**

 **Pour une grosse brioche Rolls aux fraises
La confiture de fraises :**
**- 350 g de fraises parfumées**
**- 300 g de sucre à confiture**
**- 1 gousse de vanille**
**La brioche :**
**- 1 œuf**
**- 230 g de lait**
**- ½ càc de sel**
**- 485 g de farine T 45**
**- 2,5 càc de levure sèche de boulanger**
**(environ 8 g ou 16 g de levure fraîche)**
**- 75 g de beurre**
**- 55 g de sucre**
**Le nappage :**
**- 70 g de Philadelphia®**
**- 50 g de sucre glace**
**- Le zeste d'un citron bio**
**- Le jus d'un ½ citron**

**Un moule carré de 23 x 23 cm beurré**
**Préchauffage du four à 170°C (Chaleur tournante)**

**La veille (ou deux jours avant) :
La confiture de fraises :**
Rincer rapidement les fraises puis les équeuter.
Les couper en 2 ou en quatre suivant leur grosseur.
Mettre les fraises dans une casserole avec le sucre.
Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les graines avec la lame d'un couteau.
Ajouter les graines et la gousse dans la casserole.
Porter à ébullition puis laisser frémir pendant 10 minutes en remuant souvent.
**Mettre la confiture dans un pot et la laisser refroidir au-moins jusqu'au lendemain.**

**Le jour de la dégustation :**
**La brioche :**
Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), l'œuf, le lait, le sel.
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.
Ajouter le beurre en parcelles et saupoudrer de sucre.
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout.
Déposer la pâte sur le plan de travail très légèrement fariné et la dégazer doucement.
 Mettre la pâte dans un saladier couvert et la laisser reposer 30 minutes au frais.
Étaler le pâton au rouleau en un grand carré (**45 x 45 cm)** Répartir la confiture de fraises sur toute la surface de la pâte en ne mettant pas de morceau sur les bords.
Rouler la pâte en enfermant la confiture pour obtenir un gros boudin.
Couper le boudin en 9 parts et les disposer dans le moule.
Couvrir le moule et laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée.
Enfourner pour 20 minutes puis **baisser la température du four à 160° C** et poursuivre la cuisson pendant encore une quinzaine de minutes.
Démouler la brioche sur le plat de service.
**Le nappage :**
Mettre dans un bol le fromage et le sucre.
Ajouter le zeste de citron finement râpé et le jus du demi-citron.
Mélanger le tout au fouet pour obtenir une crème épaisse et coulante.
Verser le nappage sur la brioche chaude et laisser refroidir.