

**Chinois aux noisettes et à la cannelle ou Schneckekueche**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/11/chinois-aux-noisettes-et-a-la-cannelle-ou-schneckekueche-p1140055-r.jpg) **Pour 6 et 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte à** [**brioche**](https://recettes.de/brioches) **:  
- 60 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot)  
**- 3 œufs**  
**- 450 g de farine T 55**  
**- 2càc (9g) de levure sèche de boulanger**  
**ou 20 g de levure fraîche**  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 125 g de beurre**

Mettre dans le bol du [**Thermomix**](http://croquantfondantgourmand.com/category/thermomix/) le lait et les œufs.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer de sucre et déposer le beurre en parcelles.  
Pétrir en mode **Pétrin pendant 10 minutes**.  
Déposer la pâte dans un saladier et laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume  
(pour moi dans le four à 35°C pendant 1 heure).

**La crème de noisette à la cannelle :  
- 125 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 125 g de beurre**  
**- 125 g de sucre**  
**- 3 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle)  
**- 1 œuf**Torréfier les noisettes dans une poêle sèche pendant quelques minutes.  
Les laisser refroidir puis les mixer finement.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser refroidir.  
Mélanger tous les ingrédients.  
.

**Le façonnage et la cuisson de la brioche :  
- 1 blanc d'œuf pour dorer (2)**

**1 cercle de 16 cm + 1 cercle de 18 cm beurrés (3)  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Dégazer la pâte et la partager en deux (480g et 370g environ).  
Étaler les deux pâtons en deux rectangles à l'aide du rouleau à pâtisserie.  
Répartir la crème de noisette en l'étalant sur chaque rectangle.  
Enrouler chaque rectangle.  
Couper chaque rouleau en 7 portions et les disposer dans les cercles.  
Laisser lever les brioches (pour moi dans le four à 35°C pendant 40 minutes).  
Lorsque les brioches sont bien gonflées, les dorer au pinceau avec le blanc d'œuf.  
Les enfourner dans le four chaud pendant 20 à 25 minutes.

**Le nappage et le glaçage :  
- 2 càs de confiture d'abricot sans morceaux**  
**- 1 càs d'eau  
- 50 g de sucre glace  
- 3 à 4 càs de jus de citron**

Faire chauffer la confiture d'abricot avec l'eau et bien mélanger.  
Mettre le sucre glace dans une tasse et mélanger en ajoutant petit à petit le jus de citron  
Pour obtenir un glaçage épais mais coulant.  
À la sortie du four, badigeonner les brioches avec le nappage abricot.  
Les décercler délicatement sur une grille et les napper de glaçage.  
Laisser refroidir.