**Pommes briochettes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2099/10/pommes-briochettes-p1040414.psd-r-copy.jpg) **Pour 12 briochettes**

**La pâte à brioche :   
- 320 g de farine**  
**- 5 g de levure sèche de boulanger ou 12 g de levure fraiche**  
**- 60 g de sucre** [**vanillé**](https://recettes.de/vanille) **(maison)**  
**- 120 ml de lait tiède**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- 1 œuf**   
**- 80 g de beurre**

Mélanger dans le bol du robot **(1)**, la farine, la levure **(2)** et le sucre.Faire un puits et y disposer le lait, le sel et l'œuf.Pétrir jusqu'à ce que la pâte commence à se former.  
Ajouter le beurre en parcelles et continuer à pétrir  
pour obtenir une pâte homogène et un peu collante.  
Couvrir et laisser doubler de volume (pour moi 30 minutes à 40°C dans le four).

**La garniture et les brioches:  
- 2** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)  
**- 20 g de beurre**  
**- 30 g de sucre vanillé (maison)**  
**- 1 jaune ou 1 blanc d'œuf pour dorer**  
**- quelques amandes effilées**

**Empreintes à briochettes**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur étuvée](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Position-four-chaleur-étuvée-.png)ou [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Éplucher, épépiner les pommes et les couper en petits dés.  
Faire fondre le beurre dans un poêle, ajouter les pommes et le sucre.  
Laisser revenir en remuant jusqu'à ce que les pommes soient caramélisées.  
Laisser refroidir.  
Lorsque la pâte a fini de lever, la dégazer sur le plan de travail.  
Diviser en 12 pâtons d'environ 50 g.  
Aplatir chaque pâton avec la main.  
Garnir d'une cuillerée de pommes.  
Refermer la pâte, former une boule et la déposer dans une empreinte.  
Badigeonner de blanc ou de jaune d'œuf.  
Laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume.  
Badigeonner encore une fois de blanc ou au jaune d'œuf.  
Planter une queue de pomme (à défaut un morceau de bretzel) et décorer de lamelles d'amande.  
Enfourner pour 20 minutes environ.  
Laisser refroidir sur une grille.