**Cinamon rolls ou roulés à la cannelle**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Cinamon-rolls-janvier-2009-135-copie.jpg) **Pour 12 boules de brioche**

**La pâte à brioche :  
- 200 g de lait tiède**  
**- 1/4 de càc de sel**  
**- 1 œuf**  
**- 430 g de farine T 55**  
**- 60 g de sucre blond de canne (ou autre sucre)**  
**- 50 g de beurre**  
**- 1,5 càc de levure sèche de boulanger**  
  
**Un moule rectangulaire de 28cm x 21cm chemisé de papier cuisson**  
Dans la cuve de la [**MAP**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), mettre le lait, l'œuf, le sel.  
Recouvrir de farine dans laquelle on cache la levure.  
Parsemer de sucre et de parcelles de beurre mou.  
Mettre en route le programme "Pâte".  
À la fin du pétrissage, j'ai arrêté la MAP et j'ai relancé le programme "Pâte".  
(Ce deuxième pétrissage n'est pas obligatoire mais j'aime bien le faire lorsque j'ai le temps, la pâte sera plus légère).  
Laisser dérouler jusqu'au bout (1h20).  
À la fin du programme, sortir le pâton, le [**dégazer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Étendre la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné.  
On doit obtenir un grand rectangle dont le côté le plus long est devant soi.

**La garniture :  
- 30 g de beurre fondu**  
**- 115 g de vergeoise brune (ou autre sucre)**  
**- 2,5 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle)  
**- 150 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix) **grossièrement hachés**  
  
Mélanger la vergeoise et la cannelle.  
Badigeonner de beurre fondu la pâte à [brioche](https://recettes.de/brioches), au pinceau (Vous laisserez une petite marge sur le grand côté du rectangle le plus éloigné de vous).  
Disperser le mélange vergeoise-cannelle sur toute la surface beurrée.  
Saupoudrer cette surface avec les noix hachées.  
Rouler la pâte d'avant en arrière, vers la bande non beurrée. Cette bande doit se retrouver dessous.  
On obtient un long boudin.  
Couper ce boudin en 12 parts.  
Les disposer dans le moule.  
Laisser un peu d'espace entre les boules pour leur permettre de gonfler.  
Couvrir avec un torchon et laisser gonfler à l'abri des courants d'air pendant 30 à 45 min.

**La cuisson :**

**Préchauffer le four à 180°C** [Position four chaleur étuvée](https://croquantfondantgourmand.com/brioche-des-rois/position-four-chaleur-etuvee/)ou [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)

Faire cuire pendant environ 25 minutes.  
Laisser tiédir.

**Le glaçage :  
- 115 g de sucre glace**  
**- 1/2 càc d'arôme vanille**  
**- 20 g de beurre fondu**  
**- lait**  
**- amandes effilées**  
  
Mélanger le sucre, la vanille, le beurre fondu et un peu de lait pour obtenir un glaçage épais mais légèrement coulant.  
Verser le glaçage à la cuillère sur la brioche tiède.  
Saupoudrer éventuellement d'amandes effilées.

J'ai complètement oublié de faire le glaçage, nous étions trop pressés de goûter la brioche.