

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## PECAN ROLLS

**Pour 6 personnes :**

**Pour un moule à manquer □ 26,5cms :**

**Pâte :** 400g farine T.55 - 8g levure de boulanger fraîche - 5cl d'eau tiède - 10cl lait tiède - 50g beurre doux fondu - 1 oeuf - 2 pées sel - 30g sucre en poudre - 1/2 càc extrait de vanille -

**Garniture :** 100g beurre doux ramolli - 60g sucre en poudre - 1/2 càc extrait de vanille -

**Nappage ou fond du moule :** 200g noix de pécan - 150g sucre brun - 2càs sirop d'érable - 60g beurre doux fondu -

Dans le bol du Kitch....d muni du crochet émietter la levure de boulanger, verser l'eau et le lait tièdes. Laisser 10 minutes. Verser tous les autres ingrédients en commençant par la farine. Mélanger (pétrir) pendant 12 minutes à vitesse moyenne. Couvrir le bol de film alimentaire. Laisser reposer durant 1h30 environ jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Répartir les noix de pécan sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Les enfourner une fois la température atteinte durant 10 minutes. Laisser refroidir. Mélanger le sucre brun le sirop d'érable et le beurre fondu en fouettant jusqu'à mélange homogène. Beurrer et fariner le moule à manquer, répartir les noix de pécan puis le mélange fouetté.

Sur le plan de travail fariné, abaisser au rouleau la pâte en un rectangle de 40 X 35 cms. Etaler le beurre ramolli (pommade), saupoudrer du mélange sucre-vanille. Rouler la pâte dans la longueur. Découper la pâte en 10 tronçons. Les placer sur le caramel aux noix de pécan. Couvrir d'un film alimentaire. Laisser doubler de volume à température ambiante.

Monter le four à 200° (th.6-7). Enfourner et laisser cuire environ 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Démouler sur un plat de service. Servir tiède.