

Brioche à la cannelle

sauce caramel & pacanes

BRIDOR

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
1	45 min	20-25 min	
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS			
Déjeuner	Dîner	Brunch	Apéritif



Recette créée par
Katherine Duris, Chef



/ Ingrédients utilisés



Brioche décadente à la cannelle 52435
Quantité: 1

2 c. à s. Moitiés de pacanes

2 c. à s. Sauce au caramel

CONSEIL DU CHEF

Accompagner la brioche à la cannelle chaude de crème glacée et des pépites au chocolat pour un dessert encore plus décadent!

/ Préparation

ÉTAPE 1

Décongeler à température de la pièce pendant 45 minutes et préchauffer le four à 350°F.

ÉTAPE 2

Lorsque la brioche est décongelée, enfoncer légèrement les pacanes sur le dessus de la surface.

ÉTAPE 3

Cuire dans le four préchauffé à 350°F pendant 20 à 25 minutes jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée.

ÉTAPE 4

Laisser refroidir pendant 15 minutes et verser la sauce au caramel sur la croûte.