

# Brioche aux Pommes et aux Noix de Macadamia

Portions **6-8**

Difficulté **Moyen**



## INGRÉDIENTS

---

**410 g** de farine  
**1** dé de levure très fraîche (= 42 g)  
**70 g** de sucre  
**6** cuillères à soupe de lait tiède  
**2** œufs  
**150 g** de beurre ramolli  
**1** grosse pomme acide (Boskop ou Cox Orange par exemple)  
**1** cuillère à café de miel et 1 cuillère à café de jus de citron  
**30 g** de noix de macadamia hachées  
Beurre pour graisser le plat  
**1** jaune d'œuf pour dorer la brioche  
**1** cuillère à soupe de lait



## PRÉPARATION

---

Tamiser 200g de farine dans un saladier et faire un puits au milieu, émietter la levure puis verser un peu de sucre. Ajouter du lait et mélanger. Laisser reposer environ 30 minutes dans un lieu chaud.

Ajouter le reste du sucre, l'œuf, le jaune d'œuf et le beurre, pétrir et laisser reposer la pâte environ 20 minutes. Éplucher la pomme, la couper en quartiers et la épépiner puis la couper en petits dés. Mélanger avec le miel, le jus de citron et les noix.

Pétrir la pâte levée avec le mélange au pomme et le reste de la farine et verser dans le moule à cake beurré (30 cm de long), laisser reposer environ 30 minutes. Battre le jaune d'œuf et le lait, et enduire la brioche avec ce mélange. Mettre au four préchauffé à 180 °C (gaz : chaleur 3, chaleur tournante 160 °C) pendant 40-50 minutes jusqu'à ce que la brioche soit dorée. Laisser refroidir la brioche sur une grille à pâtisserie, la couper en tranches et la servir.