

# Roulés à la cannelle



# Fiche recette

## Roulés à la cannelle

Le roulé à la cannelle est la viennoiserie la plus appréciée en Suède. Elle se présente traditionnellement sous la forme d'une spirale décorée de grains de sucre. On la déguste avec un verre de lait froid.

### Ingrédients (pour réaliser 25 roulés environ) :

25 g de levure  
25 cl de lait  
700 g de farine  
75 g de beurre  
70 g de sucre  
1 pincée de sel  
1 cuillère à café de cardamome

### Garniture à la cannelle :

50 g de beurre  
50 g de sucre  
1 cuillère à soupe d'eau  
1 cuillère à café de cannelle

### Glaçage :

1 oeuf, ½ cuillère à café d'eau  
Sucre en grains

### Préparation :

Réunissez tous les ingrédients et laissez-les atteindre la température ambiante. Émiettez la levure dans la cuve d'un robot ou un saladier. Faites chauffer le lait à 37°, versez-le sur la levure et mélangez légèrement pour qu'elle se dissolve.

Ajoutez presque toute la farine, tout le beurre découpé en morceaux, le sucre et le sel.

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne très souple. Laissez lever sous un linge propre pendant 30 minutes environ jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

### Garniture :

Mélangez ensemble le beurre, le sucre, l'eau et la cannelle.

Posez la pâte sur le plan de travail et divisez-la en deux. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étendez chaque portion de pâte de façon à obtenir un rectangle.

Étalez la garniture à la cannelle sur chaque rectangle. Roulez la pâte dans le sens de la longueur. Badigeonnez les bords avec un peu d'eau pour bien les souder. Découpez le rouleau en morceaux d'environ 2 cm que vous déposerez, surface coupée vers le haut, sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez d'un linge et laissez lever encore une heure jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.

Mélangez l'oeuf et l'eau et badigeonnez-en les roulés. Saupoudrez de sucre en grains. Faites cuire au four à 250°C pendant 5-6 minutes.