

## Petits roulés cinnamon curd pralin

### *Ingrédients:*

- 120ml de sirop d'érable
- 120ml d'eau
- 2 cc de fécule de maïs
- 2 cc de cannelle
- 1 jaune d'oeuf

### *Préparation du cinnamon curd:*

*Mélanger le sirop d'érable, l'eau, la fécule de maïs et la cannelle.*

*Faire chauffer le tout jusqu'à ce que le mélange épaississe.*

*Ajouter le jaune d'oeuf battu et remettre sur le feu 1min sans cesser de mélanger.*

*Bien mélanger et mettre en pot. Ce cinnamon curd se conserve une petite semaine au frigo.*

### *Préparation des roulés :*

*Prendre des tranches de brioches. Bien les aplatir avec un rouleau à pâtisserie. Étaler du cinnamon curd dessus. Parsemer de pralin.*

*Rouler et mettre dans un film étirable au frigo.*

*Une heure plus tard, découper en tranches et déguster pour un goûter ou en accompagnement d'un simple fromage blanc.*