



Brioche aux Pralines Roses



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 20 mn
Temps Total : 12 h

Difficulté : Moyenne

Budget : Faible

Ingrédient pour 6/8 personnes

- > 250 gr farine T55
- > 50 gr sucre roux
- > 3 œufs + 1 jaune
- > 20 gr de levure fraîche
- > 125 gr de beurre pommade
- > 1 CàC de sel
- > 200 gr de pralines roses concassées
- > 50 gr de gros sucre blanc (celui des chouquettes)

Matériels particuliers

- > Moule à manquer
- > robot avec crochet à pétrir

Préparations

Mélanger intimement farine, sucre et sel. Puis, ajouter un à un les 3 œufs pour obtenir une pâte homogène.

Emietter la levure et mélanger à la préparation précédente. Obtenir à nouveau un mélange homogène.

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Pétrir 20mn au robot avec le crochet.

Filmer au contact et laisser à T° ambiante 2 à 3h.

Débarrasser la pâte dans du film alimentaire et fermer le film autour de la pâte, placer au réfrigérateur une nuit entière.

Le lendemain, préchauffer le four à 170°.

Dégazer la pâte et la travailler avec les pralines. Bouler la pâte et la placer dans un moule à manquer préalablement beurré et fariné. Dorer avec le jaune d'œuf battu en utilisant un pinceau et ajouter le gros sucre.

Mettre au four 20mn à 170° puis 10mn à 180°.

Démouler sur une grille, dès la sortie du four.

Astuces

On peut ajouter à la préparation en même temps que les pralines des amandes grossièrement hachées ou même entières.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr