



Pains, viennoiseries

Brioche aux pralines roses



3h55 **30 min** **25 min** **3h** **322**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la brioche

250 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
30 g **Sucre semoule**
150 g **Beurre**
25 g **Lait entier**
3 g **Levure de boulanger**
5 g **Sel**

Ingrédients pour la cuisson

50 g **Pralines**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Étape 1

Préparation de la pâte à brioche

- 1 Faire chauffer le lait afin qu'il soit tiède.
- 2 Quand il est tiède, dissoudre la levure de boulanger et laisser reposer pendant une dizaine de minutes.
- 3 Couper le beurre en morceaux et le laisser à température ambiante afin qu'il se ramollisse.
- 4 Dans la cuve du batteur, mélanger la farine, le sucre et le sel.
- 5 Battre les oeufs dans un bol.
- 6 En faisant tourner le crochet du batteur à petite vitesse, verser le lait avec la levure, puis les oeufs.
- 7 Augmenter un peu la vitesse, pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois et forme une boule.
- 8 Incorporer les dés de beurre en veillant que chaque morceau ait été bien absorbé avant d'ajouter le suivant.
- 9 Lorsque la pâte se décolle complètement des parois, cesser de pétrir.
- 10 Filmer à couvert et laisser poser pendant 2 heures à température ambiante.

Étape 2

Confection de la brioche aux pralines roses

- 1** Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6) sur le mode chaleur tournante.
- 2** Dans un mortier, concasser grossièrement les pralines roses.
- 3** Diviser la pâte en deux, répartir les pralines roses sur une moitié de pâte.
- 4** Recouvrir de la deuxième moitié de pâte, former une boule et poser la brioche sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou dans un moule à manqué.
- 5** A l'aide d'un pinceau, dorer la brioche avec l'oeuf battu. Laisser gonfler pendant encore une heure à température ambiante.
- 6** Faire cuire au four pendant 20 à 25 minutes.