

# Brioche aux Pralines

**Pour 8 personnes**

Préparation : 40 min - Cuisson : 45 min - Levée : 2h

## Ingrédients :

- 500g de farine
- 15g de levure pour brioche
- 350g de beurre
- 6 œufs
- 60g de sucre en poudre
- 250g de pralines roses concassées
- 1 pincée de sel



Ustensiles spécifiques :

- Un moule pouvant accueillir une brioche style moule à génoise ou moule à cake !
- Un robot pour pétrir sinon vos mains ou encore le pétrin d'une map (machine à pain) !

## Réalisation :

- www.lesdelicesabelle.fr*
- Couper le beurre en morceaux et le laisser ramollir à température ambiante.
  - Casser les œufs dans une jatte et les battre en omelette avec le sucre et le sel.
  - Tamiser la farine dans un saladier et faire une fontaine au milieu. Vous pouvez donc utiliser un robot si vous avez !!
  - Verser la levure puis les œufs, petit à petit, en mélangeant au fur et à mesure.
  - Pétrir vigoureusement cette pâte pendant une dizaine de minutes, pour qu'elle soit parfaitement lisse et élastique.
  - Incorporer le beurre par petits morceaux en continuant de travailler la pâte. La ramasser en boule.
  - Couvrir avec un linge et laisser lever 1h à température ambiante.
  - Rompre la pâte 2 ou 3 fois pour qu'elle reprenne son volume initial et la mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- Je n'ai pas respecté ce passage au frais durant une nuit. J'ai poussé la levée 1h de plus et le résultat était parfait tout de même!!*
- Beurrer largement un moule à brioche (si ce n'est pas un moule silicone sinon ce n'est pas la peine).
  - Incorporer 200g de pralines à la pâte et bien mélanger.
  - Mettre la pâte dans le moule et répartir dessus les pralines restantes en les enfonçant légèrement.
  - Couvrir avec un torchon humide ou une toile siliconée et laisser lever de nouveau pendant 1h dans un endroit tiède.
  - Vous pouvez badigeonner d'un jaune d'œuf le dessus si vous le souhaitez. Je ne l'ai pas fait pour ce 1<sup>er</sup> test et c'était très bien !
  - Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes environ.
  - Démouler et laisser refroidir sur une grille !

Bon appétit !!!!