

# Brioche filante aux pralines roses

*Pour 1 brioche*

*Préparation : 10 min - Cuisson : 25min – Repos : 3h*

## Ingrédients :

- 2 œufs
- 80g de sucre
- 120g de lait
- 75g de beurre
- 500g de farine
- 1 sachet de levure pour pâte briochée
- 2cs de crème fraîche semi-épaisse
- 1cs de vanille liquide
- 2 grosses poignées de pralines roses



*Ustensiles spécifiques : un robot, une casserole, une Silpat (toile siliconée), un moule à brioche et une plaque aluminium perforée.*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

- Faire tiédir le lait et ajouter la levure.
- Dans le bol d'un robot, mettre la farine, le sucre, la crème fraîche, les œufs et la vanille.
- Mélanger le tout et ajouter le mélange lait/levure.
- Ajouter le beurre coupé en morceaux et pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
- Terminer en ajoutant les pralines roses.
- Laisser la pâte dans le bol du robot et recouvrir d'une Silpat (toile siliconée).
- Laisser pousser 1h30 dans un endroit sec.
- Passé ce temps, dégazer la pâte et composer 4 boules de tailles égales.
- Les déposer dans le moule côte à côte.
- Laisser pousser de nouveau 1h30 dans un endroit chaud.
- Passé ce temps, préchauffer le four à 180°C et placer le moule sur la plaque perforée.
- Badigeonner la brioche avec du lait.
- Enfourner pendant 25 min.

*Bon appétit !*