

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **BRIOCHE AUX PRALINES**

**Pour 2 brioches aux pralines :**

**350g farine T.45 – 4 oeufs entiers – 2càs d'eau tiède – 50g sucre semoule – 1 càc sel – 20g levure fraîche de boulanger – 170g beurre fondu - 300g de pralines rouges - sucre casson ou sucre en grains – 1 jaune d'oeuf pour la dorure -**

**Délayer la levure dans l'eau tiède dans le bol du K muni du crochet. Verser la farine, ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. Couvrir de film alimentaire et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**

**Le lendemain, bouler la pâte. Peser la pâte. La diviser. Bouler, étaler, répartir les pralines. Former une boule. Placer à l'intérieur d'un moule haut. Laisser gonfler à température ambiante. Dorer. Répartir quelques pralines et du sucre casson. Laisser gonfler.**

**Préchauffer le four th.6 (200°).**

**Enfourner 20 minutes.**

**Laisser refroidir.**