

FARANDOLE DE BRIOCHES

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour une grosse brioche et 9 briochettes :

- 100g de beurre
- 2 oeufs
- 200 ml de lait
- 40 g de sucre en poudre
- 1/2 càc de sel
- 1 càs de fromage blanc
- 1 càs de fleur d'oranger
- 550 g de farine
- 2 sachets de levure déshydratée

Pour la garniture :

- des pralines roses écrasées grossièrement (dans un torchon mettre les pralines et taper avec un rouleau à pâtisserie)
- des copeaux de chocolat noir (avec le couteau économe)
- du sucre perlé

Dans la cuve de la MAP, mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué et lancer le programme pâte.

A la fin du programme,écraser le pâton avec le poing, le sortir et le poser sur un plan de travail fariné.

Pour le garnir de pralines ou de chocolat, l'étendre en un rectangle et le recouvrir de la garniture choisie.

Rouler la pâte de façon à former un gros boudin que l'on découpe en tronçons puis on forme des boules. Disposer dans les moules.

Pour la grosse brioche nature, étaler la pâte en rectangle, la rouler pour former un boudin et découper en tronçons que l'on place en quinconce dans le moule.

Laisser reposer la pâte près d'une source de chaleur (radiateur par ex.) jusqu'à ce qu'elle double de volume (env. 2 h).

Badigeonner avec un pinceau trempé dans du lait (ou un jaune d'oeuf battu avec un peu de lait), parsemer de sucre perlé et faire cuire 20 à 25 mn th.6.

Un vrai régal !