

BRIOCHE AUX PRALINES

(aux becs sucrés salés)

Pour une grosse brioche :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre ramolli
- 150 g de pralines roses
- 20 g de levure de boulanger ou 1 sachet de levure sèche
- 1 càs de fleur d'oranger
- 1 verre de lait
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs

Sans MAP :

Délayez la levure avec le lait tiédi. Mélangez farine, oeufs, levure et fleur d'oranger. Incorporez en suite les morceaux de beurre. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et se décolle des doigts. Recouvrir d'un torchon humide. Au bout de 2 heures env., la pâte doit avoir doublé de volume. Casser les pralines en les enfermant dans un torchon et en écrasant avec le rouleau à pâtisserie. Ajoutez les morceaux de pralines et travaillez à nouveau quelques minutes. Déposez la pâte dans un moule beurré et laissez lever jusqu'au bord du moule. Cuire au four préchauffé à 180° (th.6) 30 min environ.

Si MAP :

Mettre dans l'ordre le lait (seulement 1/2 verre, la fleur d'oranger, la farine, les oeufs, le beurre, le sucre, le sel et la levure sèche. Lancer le programme pâte. A la fin du programme, ajoutez les pralines. Travaillez la pâte un peu et la mettre dans le moule. Laissez lever jusqu'au bord