



PRALULINE OU PAS



La brioche : 175g de farine T55, 3.5g de sel, 120g d'œufs, 7g de levure fraîche de boulanger, 40/50g d'eau, 7g de sucre, 90g de beurre tempéré. **La finition** : 225g de pralines roses concassées.

Préparer la pâte la veille. Mettre tous les éléments sauf le beurre dans la cuve du robot et pétrir pendant environ 4min. Incorporer le beurre en dés et pétrir à nouveau 4/5min. Sortir la pâte qui doit être souple et lisse et la réserver tout de suite au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain fleurir légèrement le plan de travail et étaler la pâte au rouleau en un carré de 1.5cm d'épaisseur. Répartir les pralines concassées au centre et replier les côtés de pâte pour en quelque sorte y enfermer les pralines. Étaler la pâte en un rectangle comme pour une pâte feuilletée et donner 2 tours en farinant le plan de travail entre chaque tour. Ramener ensuite les coins du pâton vers le centre et les sceller en le pressant les uns contre les autres. Recommencer l'opération et bouler ensuite la pâte, clé en dessous, pour lui donner sa forme de brioche. Poser la brioche sur une plaque recouverte de papier cuisson et la laisser pousser 45 min dans le four sur la position levage de pâte ou dans le four chauffé à 45°. Enfourner ensuite 45 min environ dans le four ventilé préchauffé à 150°. A déguster si possible tiède mais se conserve aussi dans un film alimentaire pendant 3/4 jours.

