



## Ma brioche tressée aux pralines roses

Recette pour 1 brioche. Préparation : 30 min. Cuisson : 50 min. Poussée : 4 h 30.

### Ingrédients

Levure fraîche : 10 g (= 1/2 cube)  
Lait, tiède : 7,5 cl (= 75 g)  
Sel : 1 c. à c.  
Sucre : 30 g  
Farine T55 : 350 g  
Beurre doux, mou : 175 g  
Œufs : 3  
Pralines roses : 125 g  
Jaune d'œuf : 1

*Farine pour le moule et le plan de travail*

### Matériel

un batteur sur socle avec crochet  
une balance ménagère  
un mortier + pilon  
un moule à cake de 30 cm



### Réalisation

1. Dans une petite jatte, émietter la levure dans le lait tiède, et bien mélanger.
2. Dans le bol du robot muni du crochet pétrisseur, placer le sel et le sucre, recouvrir de la farine et ajouter la levure diluée dans le lait. Mélanger soigneusement.  
*- attention, la levure fraîche ne doit jamais entrer en contact direct avec le sel ou le sucre -*
3. Ajouter le beurre mou en morceaux, et incorporer les œufs un à un.
4. Concasser les pralines roses et en incorporer 100 g dans la pâte.
5. Former une boule avec la pâte, fariner les bords du bol du robot et y remettre la boule à lever, couverte d'un linge humide, dans un lieu tiède à chaud pendant au moins 2 heures.  
*- c'est ce que l'on appelle la poussée, la boule doit au moins doubler de volume -*
6. Faire dégazer la pâte en l'écrasant au poing, reformer une boule et laisser pousser encore 2 heures.
7. Fariner le plan de travail, faire dégazer la pâte une seconde fois dans le bol, puis la diviser en 3 pâtons, en faire des boudins de chaque et former une tresse à 3 brins.
8. Fariner le moule à cake et placer la brioche tressée dedans. Dorer au jaune d'œuf au pinceau, puis saupoudrer du reste des éclats de pralines roses. Laisser pousser encore une demi-heure.
9. Préchauffer le four à 160°C, puis y faire cuire la brioche tressée durant environ 50 minutes.
10. Attendre au moins 30 minutes avant de la déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.  
[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)

*Brioche tressée aux pralines roses*