



BRIOCHE AUX PRALINES SAINT GENIX



Pour une brioche de 600/700g :

20g de levure de boulanger, 2cs de lait, 170g de beurre clarifié, 3 œufs, 20g de sucre, 350g de farine, 1 pincée de sel, 1 peu d'eau de fleur d'oranger - facultatif- 200g de pralines roses, 3cs de sucre casson.

Délayez la levure avec le lait, ajoutez le beurre fondu, mélangez bien, ajoutez ensuite les œufs entiers un à un puis le sucre, la farine, le sel et éventuellement la fleur d'oranger.

Pétrissez au robot à la feuille juste le temps que le mélange se détache des parois, vous pouvez aussi le faire à la main si vous n'avez pas de robot. Réservez ce pâton une nuit au réfrigérateur,

Le lendemain étalez la pâte sur une surface farinée, pliez-la en quatre et recommencez cette opération à deux reprises. Ajoutez-y alors 150g de pralines concassées.

Laissez lever 2 heures. Dorez le dessus. Ajoutez quelques pralines entières et du sucre casson. Enfournez 30 minutes à 160°.

