



BRIOCHE FEUILLETÉE AUX PRALINES



Cercles inox de 7/8cm de diamètre

Pour 8 brioches : 180g d'œufs, 250g de farine de gruau, 5g de sel, 30g de sucre semoule, 10g de levure de boulanger, 50g + 150g de beurre si possible de tourage, 180g de pralines rouges concassées. Dans la cuve du robot mettre la farine tamisée, le sel et le sucre d'un côté, la levure émiettée de l'autre, ajouter les œufs et mélanger au crochet à petite vitesse pour obtenir une pâte homogène. Pétrir à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Incorporer les 50g de beurre coupés en dés et pétrir jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Réserver la pâte filmée au contact dans un cul de poule pendant 3 heures au réfrigérateur. Ramollir un peu les 150g de beurre entre 2 feuilles guitare ou de papier cuisson en le tapotant au rouleau, puis l'étaler en un carré de 18 cm de côté.

Sortir la pâte et l'étaler pour obtenir un rectangle de 20 x 30 cm. Poser le beurre au centre et refermer la pâte comme une enveloppe pour tout le recouvrir. Fleurir le plan de travail, retourner le carré de pâte et l'étaler pour obtenir un rectangle de 50 x 25 cm environ. Donner un tour simple en pliant la pâte en trois. La laisser reposer 1/2 heure au réfrigérateur, l'étaler à nouveau en un rectangle de 50 x 25 cm et donner un tour double. Laisser reposer à nouveau minimum 30 min au réfrigérateur. Étaler la pâte en un carré de 30 x 30 cm. Parsemer les 3/4 de la pâte avec les pralines. La rouler en boudin en commençant par le côté des pralines. Couper 8 boudins. Mettre chaque boudin côté coupé en haut dans les cercles en inox non beurrés. Laisser pousser 2 heures, dorer à l'œuf et enfourner 15min dans le four à chaleur tournante préchauffé à 175°. Quand les brioches sont presque complètement refroidies, les décercler en utilisant un petit couteau pour les décoller délicatement du cercle inox.