



Brioche feuilletée aux pralines roses concassées

(Pour 8 brioches, préparation 30mn - Repos 12h - Cuisson 15mn)

Les ingrédients :

- 180g d'œufs ;
- 250g de farine de gruau ou type 45 ;
- 5g de sel ;
- 30g de sucre semoule ;
- 10g de levure de boulanger ;
- 50g + 150g de beurre AOP Charentes-Poitou ;
- 200g de pralines roses concassées de chez [Bahadourian](#) ;

La réalisation :

1 - Pétrir ensemble la farine, le sel, le sucre, les oeufs à température ambiante et la levure afin d'obtenir une pâte homogène. Au robot, à vitesse lente ça vous prendra 5mn environ. Accélérer un peu la vitesse afin que le pâton se décolle des parois. Introduire alors les 50 Grs de beurre en petites parcelles et pétrir jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé. Filmer le pâton au contact et le réserver au frais minimum 3h. Moi je l'ai fais la veille pour le lendemain.

2 - Étape suivante, ramollir les 150g de beurre entre 2 feuilles de papier cuisson en le matant avec votre rouleau, puis l'étaler en un carré de 18 x18 cm.

3 - Sortir la pâte, 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.

Sortir le pâton filmé et l'étaler afin d'obtenir un rectangle de 20 x 30 cm. Poser le beurre étalé au centre et refermer la pâte comme une enveloppe pour le recouvrir entièrement. Fariner un peu votre 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. Déposer sur une assiette, filmer et la laisser reposer 1/2 heure au réfrigérateur minimum, pour moi ça a duré 4 heures !!

4 - Sortir à nouveau la pâte et l'étaler en un carré de 30 x 30 cm. Parsemer les 3/4 de la surface de pâte avec les pralines roses concassées et la rouler en un boudin un peu serré en terminant par le côté sans pralines. Couper le boudin en 8 tronçons égaux et disposer chaque rond de pâte dans des cercles de 7-8 cm de diamètre en inox non beurrés. Laisser pousser 2 heures à température ambiante sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.

5 - Dorer à l'oeuf et enfourner 15min dans le four à chaleur tournante préchauffé à 170°. Quand les brioches sont presque complètement refroidies, les décercler en utilisant un petit couteau pour les décoller délicatement de leur moule de cuisson.

