

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

LA BRIOCHE DE SAINT-GENIX

Pour 6 personnes



Repos : une nuit + 2h

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 325 g de farine
- 20 g de levure
- 2 cuillères à soupe de lait
- 170 g de beurre fondu
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 150 g de pralines roses.
- Sucre en grains
- 1 oeuf pour la décoration

Préparation :

Dans un saladier, tamisez la farine, ajoutez le sel et le sucre. Creusez une fontaine. Placez-y les oeufs, le beurre fondu et la levure boulangère fraîche que vous avez délayée avec les 2 cuillères à soupe de lait tiède. Amalgamez tout les ingrédients puis battez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse, travaillez-la au moins 15 mn.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrir avec du film alimentaire et mettre la pâte au frigo pour la nuit.

Le lendemain, sortez la pâte. Travaillez-la un peu pour la détendre puis laissez reposer 5 mn puis l'étendre et la pliez en quatre. Tournez, recommencez à 2 reprises. La pâte est prête à être utilisée.



Aplatir la pâte pour faire un carré de 20 cm de côté. Ajoutez les pralines roses en les répartissant sur tout le carré. Rabattre les 4 pointes du carré au centre, puis les 4 nouvelles pointes. Retournez le pâton et l'arrondir pour former une belle boule.

Beurrez un moule rond, disposez la boule de brioche dans le moule, piquez quelques pralines roses sur le dessus. Laissez lever 2 h.

Préchauffer le four à 180°.

A l'aide d'un pinceau badigeonnez la brioche avec l'oeuf battu. Saupoudrée de sucre en grains.

Mettez au four et laissez cuire pendant 30 mn.

www.paprikas.fr