

5 février 2008

Briochettes aux pralines roses et à la crème de calisson



(pour 6)

*150 g farine
100 farine à levure incorporée
1 sachet de levure déshydratée
10 g de sucre
75 g de beurre salé mou
100-150 ml de lait écrémé tiède
4 cs de crème de calisson
3 poignées de pralines roses concassées
3 oeufs
1 jaune d'œuf pour dorer*

Dans une jatte, versez les farines, la levure et le sucre. Ajoutez ensuite les œufs et mélangez à la cuiller en bois. Ajoutez ensuite 100 ml de lait tiède et travaillez à la main pour obtenir une pâte homogène. Incorporez le beurre mou et travaillez la pâte 10 à 15 minutes, en la soulevant bien. Si la pâte ne vous semble pas assez souple, ajoutez encore un peu du restant de lait tiède. Ajoutez la crème de calisson (préalablement tiédie pour la ramollir) puis retravaillez la pâte quelques minutes. Laissez reposer au moins 1h30 en couvrant avec un linge propre.

Ramassez la pâte en boule puis étalez-la en rectangle sur un plan farine. Répartissez les pralines puis enroulez la pâte dans le sens de la largeur pour former un boudin. Découpez des tranches et posez-les dans des empreintes à muffins. Recouvrez d'un linge propre et laissez gonfler la pâte environ 30 minutes à 1h. Préchauffez le four à 210 °C.

Badigeonnez le dessus des brioches avec le jaune d'œuf restant et faites cuire 30 à 40 minutes à 180 °C.