

Kringel estonien

au pralin et pépites de chocolat



Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pâte à brioche :

- 300 g de farine
- 12 cl de lait tiède
- 20 g de sucre (1 c à café)
- 1 œuf (calibre moyen)
- 30 g de beurre
- 12 g de levure fraîche ou 5 g de levure sèche (type briochin)
- 1 c à café rase de sel

Garniture :

- 40 g de beurre
- 20 g de cassonade (4 c à café)
- 20 g de pralin
- Pépites de chocolat (quantité à votre goût)

Préparez la pâte en brioche soit avec vos mimines, en machine à pain, au robot ou au thermomix.

Pâte à brioche en machine à pain : Diluez la levure dans le lait tiède. Versez le mélange dans la cuve. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, l'œuf battu, la farine, le sucre et le sel. Lancez un programme pâte pour 1h30.

Pâte à brioche au thermomix : Dans le bol, versez le lait et ajoutez la levure. Programmez **2 minutes/37°/vitesse 2**. Réservez dans un verre ou un autre récipient.

Dans un saladier, fouettez l'œuf avec le sucre. Ajoutez le lait mélangé à la levure.

Dans le bol du thermomix, placez la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Faites une **pulsion turbo**. Versez le mélange liquide (lait/levure/œuf/sucre) et programmez **5 minutes/pétrin**.

Débarassez la pâte dans un saladier couvert d'un film ou d'un torchon et laissez lever la pâte pendant environ 1h30 (+ ou – en fonction de la température de la pièce).

Préparez la garniture (vers la fin du repos de la pâte à brioche) : Dans un cul de poule, mélangez le beurre fondu, la cassonade et le pralin.

Dégazez la pâte. Étalez-la en un rectangle très long. Répartissez la garniture à l'aide d'une spatule. Répartissez quelques pépites de chocolat. Enroulez la pâte. Coupez la pâte en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau ou d'un coupe-pâte. *J'ai commencé la découpe à 1 cm.*

Torsadez la pâte et fermez-la en couronne. Placez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou un silpat. Laissez lever encore 30 minutes. S'il vous reste de la garniture, badigeonnez-en la surface de la brioche avec un pinceau. Glissez dans un four préchauffé à 180° C (160° C pour moi) pour 25 minutes à 150° C pour moi. Laissez refroidir sur une grille.