



BRIOCHE SAINT GENIX AUX PRALINES

Ingrédients pour 8 personnes :

500g de farine pour pain au lait ou brioché
10 g de levure déshydratée SAF INSTANT ou 2 c/c
300 g de pralines rouges entières
6 oeufs + 1 jaune pour la dorure
8 g de sel
300 g de beurre
40 g de sucre en poudre

Préparation :

- Tamiser la farine dans un grand saladier puis ajouter la levure et le sucre, bien mélanger et ajouter le sel puis mélanger à nouveau.
- Faire une fontaine au milieu du mélange, y incorporer les 6 oeufs un par un et pétrir.
- Incorporer ensuite le beurre coupé en morceaux et pétrir 10mn jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Couvrir le saladier d'une torchon humide et laisser lever 3 heures à température ambiante.
- Dégazer la pâte avec la main en y incorporant les pralines et verser dans un moule à brioche. A l'aide d'un pinceau, dorer le dessus de la brioche et laisser lever encore une à deux heures à température.
- Dorer à nouveau avec le jaune d'oeuf et enfourner 35min – Thermostat 7
- Laisser refroidir sur une grille avant de déguster cette excellente brioche froide au tiède.

Bonne dégustation

