

BRIOCHE CELTE AU PRALIN

Ingrédients :

- 600 gr de farine
- 250 ml de lait tiède
- 12 gr de levure de boulanger fraîche
- 90 gr + 40 gr de sucre en poudre
- 90 gr de beurre mou
- 50 g de pralin LA PATELIERE
- 100g de beurre fondu
- 60g de sucre roux
- 2 œufs + 1 jaune
- 1 c à s de lait
- sucre à chouquettes LA PATELIERE

Préparation :

- ☐ Dans le bol d'un robot, émietter la levure et le lait tiède.
- ☐ Ajouter 1 c à s de sucre prélevé sur les 90 gr et 200 gr de farine prélevé sur les 600g.
- ☐ Mélanger à la spatule et laisser reposer 30 minutes, couvert d'un torchon et dans un endroit tiède.
- ☐ Ajouter les 400 gr de farine restants, ainsi que 90 gr de sucre, le beurre mou et 2 œufs.
- ☐ Pétrir au robot pendant 15 mn.
- ☐ Couvrir d'un linge propre et laisser pousser pendant 1h30 à température ambiante. (ou au four sur 30°)
- ☐ Sortir la pâte sur un plan de travail légèrement fariné.
- ☐ Dégazer la pâte
- ☐ Faire un boudin et le couper en 4 parts égales (environ 275g)
- ☐ Étaler le 1er boudin en un cercle d'environ 22cm

- ☐ Mélanger le beurre fondu, le sucre roux et le pralin LA PATELIERE

- ☐ En verser 1/3 sur le cercle de pâte, étaler au pinceau
- ☐ Recouvrir une plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé.
- ☐ Poser le 1er disque sur le papier sulfurisé
- ☐ Faire un second disque et le poser sur le premier
- ☐ Badigeonner avec le deuxième tiers de préparation au pralin
- ☐ Faire de même avec le troisième disque.
- ☐ Préparer le 4ème disque le poser sur le 3ème mais ne pas badigeonner (normalement vous n'avez plus de préparation.)

☒ Avec un couteau bien affuter, faire une grande croix sur le montage sans jamais aller sur les bords

☒ Faire une incision entre chaque branche de la croix

☒ Prendre la pointe du triangle formé par la croix (4 triangles) et passer la pointe dans l'incision, et ramener vers le centre

☒ Procéder de même pour les 3 autres pointes.

☒ Prendre un cercle à entremet de 22 cm de diamètre, beurrer les parois

☒ Poser ce cercle sur la brioche, appuyer fort pour couper l'excédent de pâte

☒ Laisser pousser la brioche 1h00 minimum dans un endroit tiède. La brioche doit doubler.

☒ Préchauffer le four chaleur tournante à 180 °C.

☒ Mélanger le jaune d'œuf avec une c à s de lait .

☒ Badigeonner la brioche

☒ Saupoudrer de sucre à chouquettes LA PATELIERE

☒ Faire cuire 45 min en couvrant à mi-cuisson d'une feuille de papier aluminium.

☒ Sortir du four.