

Brioche butchy aux pralines

Ingrédients

5 g de levure de boulanger fraîche de boulanger
250 g de farine
1 œuf
50 g de lait entier tiède
100 ml de crème fraîche épaisse entière
30 g de sucre
1/2 cuillère à café de sel
1 poignée de pralines concassées
Du sucre glace pour la finition

Dans la cuve de votre robot, versez la levure émietlée, la farine, l'œuf, le lait tiède, la crème fraîche, le sucre et le sel. Pétrissez à vitesse moyenne pendant une dizaine de minutes. Entretemps incorporez les pralines quand la pâte commence à se former.

Couvrez la cuve de votre robot d'un torchon proche et laissez pousser la pâte à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume (environ 1h30, plus si il fait froid.)

En fin de pousse, dégazez la pâte (elle doit retrouver son volume initial), filmez-la et laissez-la reposer 1h30 au frigo.

A la sortie du frigo, divisez la pâte en 12 pâtons et façonnez-les en petites boules, placez ces boules dans un moule ou un cercle de pâtisserie, mais sans qu'elles se touchent. Couvrez et laissez gonfler pendant environ 2 heures

Préchauffez le four à 150° en chaleur tournante

Enfournez à 150°C pendant 20 à 30 minutes (la brioche est prête lorsqu'elle est juste dorée)

Démoulez la brioche sur une grille et laissez la refroidir avant de la saupoudrer de sucre glace.