

Briochettes à la confiture de cerises noires et au pralin

Pour 8 briochettes

250g de farine

38g de levain liquide

10g de levure de boulanger

5g de sel

40g de sucre

3 œufs

125g de beurre mou

4 cuil à soupe de confiture de cerises noires

1 grosse poignée de pralin

1 jaune d'œuf battu pour la dorure

Versez la farine dans le bol du robot, ajoutez le levain liquide, la levure, le sel, le sucre et les œufs. Démarrez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis plus rapide pendant 10 minutes en incorporant le beurre environ 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez-la pousser pendant 2 heures.

A la fin de ce temps de pousse la pâte aura gonflé, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

A la sortie du frigo, farinez votre plan de travail déposez-y la pâte divisez-la en 8 pâtons, donnez leur la forme d'une boule et laissez-les reposer sous un torchon humide pendant 30 minutes.

Étalez chaque pâton en un rectangle de 10cm sur environ 15cm, badigeonnez-les de confiture de cerises noires et parsemez-les de pralin en laissant 1cm libre sur chaque bord. Roulez la pâte sur elle-même dans le sens de la largeur, vous obtenez 8 petits boudins. Coupez chaque boudin en deux dans la longueur et tressez-les puis faites un nœud avec vos tresses. Placez vos briochettes sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, dorez-les à l'œuf battu et laissez pousser pendant 1h30 à température ambiante.

Préchauffez le four à 170°C. Dorez de nouveau les briochettes avec le jaune d'œuf battu et enfournez-les à 170°C pendant 15 minutes selon votre four.