

Brioche roulées au praliné et chocolat

Pour 6 brioches individuelles

250g de farine

38g de [levain liquide](#)

10g de levure de boulanger

5g de sel

40g de sucre

3 œufs

125g de beurre mou

1 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 6 pâtons, donnez-leur la forme d'une boule et laissez-les reposer sous un torchon humide pendant 30 minutes.

Étalez chaque pâton en bandes de 15-20cm sur environ 6cm, étalez 1 cuillère à café de praliné noisette sur la moitié supérieure de la pâte et dispersez les pépites de chocolat par dessus, repliez la pâte en deux sur sa longueur et roulez-la sur elle-même pour former un escargot. Déposez les escargots sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson, et laissez lever pendant 1h30 (pour un plus joli rendu j'ai mis les escargots dans des emportes pièces de 8 cm de diamètre)

Préchauffez le four à 170°C et placez une plaque en position basse. Dorez les brioches avec l'œuf battu, si il vous reste des pépites de chocolat, dispersez les sur les escargots. Au moment d'enfourner versez 50ml d'eau sur la plaque chaude et faites cuire les brioches à 170°C pendant 20 minutes.

