



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Brioche au chocolat et pralines roses .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 c.à.s de chocolat en poudre
- 150 g de pralines roses
- 200 ml de lait
- 3 c.à.s de lait
- 350 g de farine Francine pour brioche
- 60 g de poudre d'amandes
- 75 g de beurre
- Quelques gouttes d'amandes amères

- Mélanger la farine avec le lait, le beurre ramolli, le chocolat et la poudre d'amandes
- Incorporer les pralines roses finement concassées. Mélanger le tout quelques minutes
- Lorsque la pâte est lisse recouvrir d'un torchon et laisser reposer 30 minutes au chaud
- Fariner le plan de travail et former 3 boules bien lisses, les déposer dans un moule à cake beurré
- Recouvrir du torchon et laisser lever 1 heure au chaud
- Préchauffer le four à 180°C th.6. Humecter copieusement la pâte levée d'un peu de lait
- Enfourner et laisser cuire 30 minutes en surveillant bien la cuisson pour ne quelle colore pas trop
- Éteindre le four, laisser quelques minutes avant de sortir la brioche
- Avant de servir, préchauffer le four avec un bol d'eau froide
- Enfourner la brioche 7 minutes à 120°C th. 4

Astuce : Réaliser cette recette dans un moule à cake ou en bouchées

