

Brioche *aux pralines roses*



Brioche



aux pralines roses

Ingrédients

- 250 g de farine
- 5 g de sel
- 30 g de sucre
- 10 g de levure fraîche
- 3 œufs
- 250 g de beurre
- 225 g de pralines roses concassées

Recette

Mettez les œufs dans la cuve du robot. Ajoutez par-dessus la farine tamisée, le sel d'un côté et le sucre d'un autre. Faites tourner vitesse 2 et au bout de 30 secondes, rajoutez la levure émiettée. Continuez de pétrir 10 minutes. Rajoutez le beurre en morceaux toujours en continuant le pétrissage.

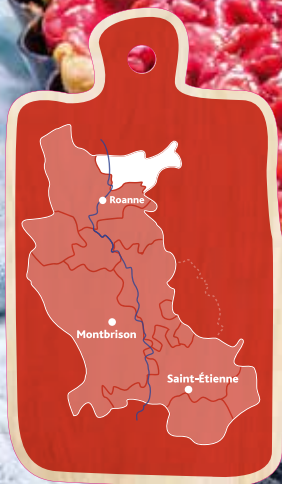
La pâte doit se détacher des parois du robot et être élastique et ne doit pas coller au doigts. Déposez la pâte dans un saladier ou un cul de poule. Filmez et laissez lever au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain sortez la pâte et la divisez-la en deux. Étalez la pâte sur un plan fariné, et déposez la moitié des pralines roses concassées au centre. Refermez la pâte pour obtenir un carré.

Étalez la pâte avec un rouleau et pliez en 3 parties en plaçant la fermeture sur la droite. Étalez de nouveau et repliez en 3 parties. Étalez et réunissez les côtés en croix. Enfin ramenez le tout vers le centre et formez la boule. Faites la même chose avec l'autre pâte. Déposez les brioches sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez pousser pendant 2 heures. Préchauffez le four à 170 ° chaleur statique.

Sortez les brioches du four !

Tarte *aux pralines roses*



Tarte

aux pralines roses



Ingrédients

- 200g de farine
- 50 g de sucre glace
- 100 g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 15 g de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 200 g de pralines roses
- 20 cl de crème fraîche

Recette

Préparer la pâte sucrée. Mettre tous les ingrédients, sauf l'œuf, dans le bol du robot équipé de la feuille. Mélanger à vitesse moyenne, le beurre va s'incorporer et le tout donne un mélange sableux. Ajouter à ce moment-là l'œuf et remettre en marche pour l'incorporer mais pas plus. Former une grosse galette plate et épaisse et l'aplatir entre 2 feuilles de papier cuisson.

Retirer une feuille de papier sulfurisé, la déposer sur une plaque à pâtisserie y mettre votre cercle préalablement beurré, retourner dessus la pâte avec son papier sulfurisé puis le retirer. Foncer le cercle en marquant bien les angles puis couper l'excédent au rouleau. Piquer la pâte ou recouvrir éventuellement de billes de cuisson.

Réserver au frais au moins 30 min avant cuisson. Cuire environ 15 min à 180° (four préchauffé) jusqu'à ce le fond soit bien doré puis laisser refroidir.

Mettre pralines et crème dans une casserole et cuire jusqu'à 110°-112°. Verser la crème aux pralines sur le fond de tarte, laisser refroidir à température ambiante.