

LES BONS PLANS DE TONTON ROBERT

Recette de la brioche aux pralines de Tonton Robert

Ingrédients

170 g de pralines cassées

400g de farine

180g de beurre fondu et refroidi

4 œufs battus

3 cuillères à soupe de sucre

1 demi cube de levure de bière

1 cuillère à café de sel fin

La veille : Dans un saladier, battre les œufs en omelette avec une fourchette.

Ajouter le sucre, le sel, la farine, le beurre fondu (et refroidi) et la levure délayée dans 3 cuillères à café d'eau tiède.

Battre légèrement à la fourchette et mettre au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain : Etendre la pâte comme une tarte et la plier en quatre.

Recommencez trois fois l'opération.

Après avoir étendu la pâte une quatrième fois, mettre les pralines cassées et

rouler la pâte en boudin.

Découper ce boudin en 6 morceaux.

Beurrer un moule à manquer.

Mettre les morceaux dedans comme une fleur.

Laisser lever dans un endroit tempéré 1h30 à 2 heures.

Dorer au jaune d'œuf et cuire environ 1/2 heure à four doux (160° (ou 3).

Mettre le plat dans un four froid.

Laisser refroidir et déguster.....