

Brioche de Saint-Genix



Pain et viennoiseries **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 8 h

Cuisson : 45 mn

Une brioche de chez nous en Savoie, parsemée de pralines concassées. S'il vous en reste, c'est un régal pour le petit-déjeuner.

Ingrédients

- 500 gr de farine
- 100 gr de sucre cristal
- 1 cc de sel
- 350 gr de beurre
- 6 oeufs entiers
- 2 sachets de levure de boulanger
- 25 gr de lait tiédi
- 300 gr de pralines roses concassées
- 1 jaune d'oeuf pour dorer la brioche

Préparation

- 1 Dans le bol de votre batteur, mettre la farine, le sel, le sucre et bien mélanger. Délayer la levure dans le lait tiède (35°) puis ajouter dans le bol avec la farine et le sucre. Ajouter les oeufs un par un.
- 2 Ajouter ensuite le beurre bien mou et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène qui se détache des parois (20 minutes environ) Rajouter un peu de farine si nécessaire.
- 3 Mettre la pâte à gonfler dans un endroit tiède, recouvert d'un linge et à l'abri des courants d'air pendant 1 heure.
- 4 Rompre la pâte deux ou trois fois puis la mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain, sortir la pâte et lui incorporer les pralines concassées.
- 5 Mettre la pâte dans un plat chemisé de papier sulfurisé et laisser pousser à nouveau à couvert dans un endroit tiède, pendant environ 1h30.
- 6 Dorer à l'oeuf puis cuire environ 35 minutes à 200°C.

Proposé par



victoryne

je suis retraitée . J'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

