



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

# BRIOCHE AUX PRALINES

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes  
nous régalent !





## BRIOCHE AUX PRALINES



6 PERS.



30 MIN.



40 MIN.



1 NUIT  
+ 4 H.

### INGRÉDIENTS

- 350 g de farine
- 180 g de beurre
- 20 g de levure de boulanger
- 50 g de sucre
- 4 œufs
- 125 g de pralines concassées
- ½ c. à c. de sel

### La veille, préparez la pâte :

Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir. Dans un saladier mettez la farine, le sucre, le sel puis mélangez. Ajoutez les œufs, mélangez à nouveau. Délayez la levure de boulanger avec 2 c. à s. d'eau tiède. Ajoutez la levure à la préparation. Mélangez. Ajoutez le beurre fondu et mélangez encore une fois. Couvrez la pâte et placez-la au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain, renversez la pâte sur le plan de travail, étalez-la. Répartissez les pralines et roulez comme une bûche.

Ensuite, mettez dans un moule, laissez lever pendant 4 heures.

Enfin, faites cuire à 160°C pendant 30 à 40 minutes.