

Brioche au praliné



Ingrédients nécessaires

praliné : 125g
crème épaisse : 3cs
beurre : 50g
sucre blanc : 50g
levure de boulangerie sèche : 1 sachet(s)
farine : 250g
cannelle : 1cs
lait : 20cl
œuf : 1
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Une bonne brioche tout juste sortie du four, c'est vraiment délicieux. Avec Lapinou, tu as la possibilité d'apprendre à en réaliser une au praliné. Ta pâte doit reposer une heure au moins. Il faut donc que tu t'y prennes à l'avance pour réaliser cette recette.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer ton four à 200°C. Puis mélange la farine, le sel et la levure dans un grand saladier.



Etape 2

Mets le lait à tiédir dans une casserole, à feu doux.



Etape 3

Pendant ce temps, ajoute le sucre dans la préparation précédente.



Etape 4

Ajoute ensuite l'œuf.



Etape 5

Mélange bien. La pâte doit avoir une consistance granuleuse.



Etape 6

Verse petit à petit le lait dans la pâte et remue pour obtenir une consistance lisse.



Etape 7

Coupe le beurre en petits morceaux, ajoute-les à ta pâte et mélange.



Etape 8

Ta pâte a bien mérité de se reposer un peu ! Ferme donc le récipient dans lequel elle se trouve et laisse-la reposer au moins une heure.



Etape 9

Mélange la crème et le pralin dans un autre saladier.



Etape 10

Puis, beurre un moule à tarte et répartis-y ta pâte à brioche.



Etape 11

Creuse de petits trous dans la pâte pour y répartir le mélange avec le pralin. N'en mets pas sur les côtés pour éviter que ça ne coule. Saupoudre ta brioche de cannelle.



Etape 12

Pour finir, demande à un adulte de la faire cuire au four, entre 20 et 25 minutes, à 200°C. Laisse-la refroidir ou déguste-la tiède. Miam miam !

