

Brownie brioche au praliné

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 100g de chocolat
- 80g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel
- 2 œufs
- 80g de sucre
- 20g de cacao en poudre sans sucre
- 25g de farine
- 14g de levure fraîche
- 150g de lait
- 400g de farine
- 60g de sucre
- 7g de sel
- 2 œufs
- 100g de beurre
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. : J'ai utilisé le chocolat Caraïbes, le cacao en poudre et les perles croustillantes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Fouettez les œufs avec le sucre, puis incorporez le beurre et le chocolat fondus.
3. Enfin, ajoutez le cacao et la farine.
4. Versez dans des petits moules d'environ 4cm de diamètre, puis enfournez à 170°C pour 8 à 10 minutes de cuisson.
5. Laissez refroidir totalement avant de démouler.
6. Brioche : de levure fraîche de lait de farine de sucre de sel 2 œufs de beurre 1 œuf pour la dorure Pépites de chocolat Praliné Versez le lait dans le fond de la cuve et recouvrez avec la farine.
7. Ajoutez les œufs, puis le sucre, le sel et les œufs.
8. Pétrissez à petite vitesse pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit uniforme et se détache des parois du bol.
9. Ensuite, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez à nouveau jusqu'à ce que la pâte se détache des parois et forme un voile quand on l'étire.
10. Formez une boule, couvrez-la et laissez-la reposer à température ambiante pendant 30 minutes.
11. Ensuite, placez-la au réfrigérateur minimum 2 heures, si possible une nuit.
12. Après le repos, ajoutez si vous le souhaitez des pépites de chocolat (ou des perles croustillantes) dans la pâte, puis divisez-la en morceaux de environ.
13. Etalez chaque morceau, placez un brownie au centre, puis repliez la pâte à brioche tout autour.
14. Placez chaque brioche dans un moule ou un cercle préalablement beurré, ou directement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
15. Laissez pousser pendant environ 1h30, puis dorez à l'œuf battu enfournez 15 à 20 minutes dans le four préchauffé à 180°C.
16. Laissez refroidir, puis si vous le souhaitez, fourrez les brioches par le dessous avec du praliné placé dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse.

17. Enfin, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com