

Brioche aux dragées roses

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 1 kg de pâte environ) :

- 500 g de farine
- 300 g de beurre
- 5 oeufs
- 10 g de sel
- 50 g de sucre
- 20 g de levure de boulanger
- eau
- 250 g de dragées roses

Préparation de la recette :

1. Faire une pâte levée avec tous les ingrédients sauf les dragées (bien pétrir pour que les levures prennent toute leur mesure et fassent bien lever la pâte).
2. Au moment où elle a doublé de volume, lui ajouter les trois quarts des dragées, brisées en 2 ou 3 morceaux, et la repétrir pour la vider de son air.
3. La modeler en 2 ou 3 boules, les poser sur la tôle du four beurrée et légèrement farinée, assez espacées pour qu'elles puissent doubler de volume. Les couvrir d'un torchon, et laisser gonfler de 30 minutes à 2 heures suivant la température ambiante.
4. Au moment de les mettre au four, les dorer plusieurs fois à l'oeuf battu, les saupoudrer du reste des pralines hachées.
5. Mettre à four chaud 230°C (thermostat 7-8).
6. Dès que les brioche ont pris couleur, baisser à 180°C (thermostat 5) pour finir de cuire. Au besoin couvrir d'un papier. Vérifier la cuisson à la lame de couteau, faire refroidir sur grille.