 **Les brioches de Céci**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/02/Les-brioches-de-C%C3%A9ci-fevrier-2009-084-copie.jpg) **Pour 24 briochettes**

**- 2 yaourts nature   
- 2 œufs entiers + 1 jaune   
- 2 càs de lait   
- 6 càs de sucre vanillé (maison)   
- 550 g de farine T 55 - 3 càc de levure sèche de boulanger   
- 60 g de beurre   
- 1 blanc d'œuf pour dorer   
- pâte à tartiner - pralines pâtissières - sucre en grains**   
  
**la plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffer le four à 180° (chaleur étuvée pour moi).**

Mettre dans la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)  les yaourts, les œufs entiers, le jaune et le lait.  
Couvrir avec la farine et faire un puits dans lequel on verse la levure.   
Éparpiller le sucre et le beurre mou en dés.  
Lancer le programme pâte (1 h 20 pour moi). Sortir la pâte et la dégazer.  
La diviser en 24 parts de 45 g environ, les mettre en boules.  
Écraser avec la paume de la main une petite boule.   
Étaler un peu de pâte à tartiner et former une brioche allongée.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifFaire de même avec 12 boules.  
Pour les 12 parts restantes, les étaler et les garnir de 2 ou 3 pralines écrasées.   
Les façonner en brioches rondes.  
Poser les brioches sur la plaque. Couvrir d'un torchon et laisser lever entre 30 et 40 min dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air.  
Lorsque les brioches ont levé, les badigeonner de blanc d'œuf au pinceau et les saupoudrer de sucre en grains.  
J'ai enfoncé une praline au centre des brioches rondes.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifEnfourner pour 12 à 15 minutes en surveillant.  
Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.