 **Babka chocolat et praliné**

 **Pour 2 belles brioches**

**La pâte :**  
**- 200 g de lait  
- 2 œufs + 1 jaune  
- 2 gouttes d'extrait d'amande amère (facultatif)  
- 550 g de farine T 55  
- 3 càc de levure sèche de boulanger   
ou 25g de fraîche  
- 90 g de sucre (vanillé maison)  
- 1 càc de jus de citron (facultatif)  
- 160 g de beurre  
La garniture :  
- 230 g de chocolat à 70%  
- 100 g de praliné maison  
La finition :  
- 1 blanc d'œuf  
- amandes effilées**

**2 moules à cake de 25  cm de long, tapissés de papier cuisson  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur étuvée).**

**La pâte :**Mettre dans la cuve de la MAP le lait tiède, les œufs et le jaune, l'extrait d'amande amère éventuellement.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer de sucre et verser éventuellement le jus de citron.  
Ajouter le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "pâte" et laisser le pétrissage se faire.  
À la fin du pétrissage, vous pouvez :  
♦ Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle double de volume ou bien  
♦Ne pas laisser lever la pâte mais la déposer dans un saladier, filmer et mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures.  
**La garniture :**J'ai utilisé du [**pralin maison**](http://croquantfondantgourmand.com/pralin/) que j'ai mixé un peu sans toutefois en faire une pâte.  
Hacher le chocolat au couteau.

**Le façonnage :**Séparer la pâte en deux pâtons d'environ 570 g. Couvrir un des pâtons pour qu'il ne se dessèche pas.  
Étaler le premier pâton avec délicatesse pour ne pas le dégazer et en faire un rectangle d'environ 25 cm x 35 cm, le côté le plus long étant face à soi.  
Couvrir le rectangle de la moitié du pralin, en laissant une petite marge tout autour.  
Répartir la moitié du chocolat haché.  
Passer au pinceau un peu de blanc d'œuf sur le bord long supérieur et rouler la pâte jusqu'à rejoindre ce bord en le faisant adhérer sur le rouleau.  
Former une boucle en pinçant les extrémités pour bien les souder.  
Vriller la boucle pour former un "8".  
Déposer la pâte dans le moule.  
Procéder de la même façon avec le second pâton.  
À ce stade, vous avez encore 2 options :  
♦ Laisser lever les brioches couvertes, jusqu'à ce qu'elles atteignent le haut du moule pendant environ 1h20 (à 30° dans le four pour moi).  
♦ Mettre les moules couverts au réfrigérateur pendant 8 à 10 heures et ensuite les sortir et les laisser lever.  
Lorsque la pâte a bien gonflé, la badigeonner au pinceau de blanc d'œuf et parsemer d'amandes effilées.  
Enfourner pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.  
Laisser reposer les brioches une dizaine de minutes à la sortie du four avant de les démouler et de les laisser refroidir sur une grille.