 **Couronne feuilletée aux pralines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/Couronne-feuillet%C3%A9e-aux-pralines-DSCN2220.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La brioche :  
- 120 g de lait**  
**- 250 g de farine**  
**- 35 g de sucre**  
**- 1,5 càc de levure sèche de boulanger**  
**ou 10 g de levure fraîche**  
**- 1 œuf**  
**- 50 g de beurre**  
**La garniture :**  
**- 40 g de beurre**  
**- 15 g de sucre**  
**-** [**pralines roses**](http://recettes.de/pralines-roses)  
**Le sirop :**  
**- 60 g d'eau**  
**- 30 g de sucre**  
**- 1 càs de rhum**  
**Le glaçage :** Facultatif  
**- 4 càs de sucre glace**  
**- 1 càc de rhum**

**1 moule en couronne de 25 cm de diamètre, beurré  
2 feuilles de papier sulfurisé**  
**Préchauffage du four à 170°C** Position four chaleur tournante _png

**La brioche :**  
Faire tiédir le lait et y mélanger 1 cuillerée à café de sucre et quelques cuillerées de farine avec la levure (**sucre et farine sont prélevés sur les ingrédients préparés**).  
Mélanger pour obtenir une pâte lisse et coulante.  
Couvrir et laisser reposer pendant une quinzaine de minutes : **Le levain commence à développer des bulles**.  
Déposer le levain dans la cuve de la MAP.  
Ajouter l'œuf, le reste de farine, le reste de sucre et le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout (1h20).  
À la fin du programme, déposer le pâton, le dégazer et le partager en 4 parties égales.  
**La garniture :**Concasser les pralines assez finement.  
Faire fondre le beurre avec le sucre en poudre.  
Étaler un des pâtons sur la feuille de papier, en une grande abaisse très fine **(elle m'a fait penser à une crêpe).**  
Attention sans-titre**Il faut impérativement étaler la pâte sur le papier autrement, vous n'arriverez pas à la déplacer!!**  
Badigeonner la pâte de beurre sucré.  
Saupoudrer de pralines. Réserver.  
Étaler sur la seconde feuille un autre pâton, en essayant de lui donner la même taille que la première fois.  
Soulever la feuille et la retourner sur la première abaisse de pâte.  
Retirer délicatement la feuille.  
Tartiner la pâte de beurre sucré et saupoudrer de pralines.  
Recommencer avec le troisième pâton, toujours sur la feuille.  
Retourner sur les autres feuilles, badigeonner de beurre, saupoudrer de pralines.  
Étaler enfin le quatrième pâton et renverser la feuille sur les précédentes (**cette fois pas de badigeon!**)  
Je ne suis pas arrivé à faire des rectangles bien réguliers, mais j'ai tout de même découpé (en m'aidant d'une règle) 7 bandes d'environ 3 cm de large (**la première et la dernière ne sont pas régulières...**)  
Rouler chaque bande et disposer les escargots dans le moule.  
Laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée et que les escargots se touchent (**pour moi 45 minutes environ dans le four à 30°C**).  
S'il reste du beurre sucré, en badigeonner le dessus de la brioche, puis saupoudrer de pralines.  
Enfourner pour 25 minutes environ en surveillant : Si la brioche colore trop, la protéger par une feuille de papier cuisson.  
Démouler délicatement et laisser tiédir sur une grille.  
**Le sirop :**  
Mettre le sucre et l'eau à chauffer. Porter à ébullition et laisser frémir pendant 5 minutes.  
Ajouter le rhum et laisser tiédir.  
Badigeonner la brioche tiède avec le sirop tiède. Laisser refroidir.  
**Le glaçage :**  
Pour une touche supplémentaire de gourmandises…  
Mélanger le sucre glace avec le rhum pour obtenir une pâte épaisse mais coulante (**s'il est trop liquide, rajouter un peu de sucre**).  
Répartir le glaçage en filet sur le dessus de la brioche.