 **Brioche russe aux pralines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/10/Brioche-russe-aux-pralines-DSCN6616.jpg)[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/10/Brioche-russe-aux-pralines-DSCN6628.jpg)

**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
- 145 g de lait  
- 1 œuf entier + 1 jaune**  
**- 3 g de sel (½ càc)**  
**- 380 g de farine T 55**  
**- 7 g (2càc) de levure sèche de boulanger** **ou 14 g de levure fraîche**  
**- 50 g de sucre**  
**- 80 g de beurre** **ou 120 g de mascarpone**  
**Pour la garniture et la finition :**  
**- 20 g de beurre**  
**- une poignée de pralines roses concassées**  
**- 1 blanc d'œuf pour dorer**

**1 cadre à pâtisserie ou un moule beurré de 30 cm x 11**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

J'ai utilisé du [**lait ribot**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), mais vous pouvez prendre du lait entier ou même ½ écrémé.

**La veille :**  
**La pâte :**  
Mettre dans la cuve de la MAP le lait, le sel, l'œuf entier et le jaune.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer de sucre et déposer le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "pâte" (1 h 20 environ).  
À la fin du programme, sortir la pâte, la dégazer doucement puis former une boule, la fariner légèrement et la mettre dans un saladier couvert d'un papier film, au réfrigérateur pendant au-moins 2 heures, mais de préférence toute la nuit.

**Le jour de la cuisson :**Poser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.  
L'étaler au rouleau en un grand rectangle.  
La badigeonner au pinceau avec 20 g de beurre fondu et parsemer de pralines concassées.  
Rouler la pâte le plus serré possible (comme pour un biscuit roulé).  
Couper une tranche à chaque extrémité.   
Fendre le boudin en deux, en laissant une des extrémités entière.  
Caler une des tranches entre les 2 brins puis faire une torsade en plaçant la deuxième tranche à l’extrémité en en refermant les 2 brins sur elle.  
Déposer la pâte dans le moule.  
La deuxième fois, j'ai réservé une petite tranche que j'ai fait cuire en solitaire pour l'apporter encore toute chaude à une amie pour son petit déjeuner.  
Couvrir et laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume (**le temps dépendra de la température de la pièce**) ou encore, mettez-la dans le four à 30°C pendant 30 minutes.  
Dorer la brioche au pinceau avec le blanc d'œuf.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Attendre quelques minutes avant de décercler délicatement et de laisser refroidir sur une grille.