 **Briochée pêches-pralines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=100231) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte briochée :  
- 150 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(1)**  
**- 3** [**jaunes d'œufs**](https://recettes.de/jaunes-d-oeuf)  
**- 375 g de farine T55**  
**- 5 g de levure sèche de boulanger (1,5 càc)**  
**- 90 g de beurre**  
**- 45 g de cassonade**  
**La garniture :  
- 5** [**pêches**](https://recettes.de/peches)  
**- 150 g de** [**pralines roses**](https://recettes.de/pralines-roses)  
**- 30 g de beurre**   
**- 30 g de cassonade**

**1 cercle à tarte de 28 cm de diamètre beurré posé sur la plaque du four**  
**1 cercle à tarte de 24 cm de diamètre (facultatif)**

**Préchauffage du four à 195°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)

**La pâte briochée :**Mettre dans la cuve de la MAP, le lait et les jaunes d'œufs.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Déposer le beurre en parcelles et saupoudrer de sucre.  
Lancer le programme "pâte" (1h20).  
**La garniture :**Concasser grossièrement les pralines.  
Ébouillanter les pêches pendant quelques secondes, puis les peler.  
  
Couper chaque pêche en six quartiers.  
Faire chauffer le beurre dans une poêle avec le sucre.  
Y déposer les lamelles de pêches et les faire dorer sur leurs trois côtés en les retournant délicatement.  
Réserver en conservant le jus caramélisé s'il en reste dans la poêle et laisser tiédir.  
**La briochée :**  
Lorsque la pâte est prête, la déposer sur le plan de travail et la dégazer doucement.  
L'étaler au rouleau et en garnir le cercle de 28 cm de diamètre.  
**Pour un rendu plus net, j'ai déposé le petit cercle au centre de la pâte et il m'a servi de guide pour disposer la garniture, mais vous pouvez très bien faire sans.**  
Répartir les pralines concassées dans le cercle intérieur.  
Ranger harmonieusement les quartiers de pêches.  
Laisser lever la briochée jusqu'à ce que la pâte double de volume.  
Retirer le cercle intérieur.  
Enfourner la plaque pour une trentaine de minutes.  
Décercler délicatement et laisser refroidir sur une grille.