 **Brioche aux pralines roses  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/06/brioche-aux-pralines-roses-p1110152-r.jpg)** **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 100 g de lait ribot (1)**  
**- 70 g de sucre vanillé**  
**- 7 g (2,25 càc) de levure sèche de boulanger ou 20 g de levure fraîche**  
**- 100 g de crème fraîche**  
**- 100 g de beurre**  
**- 2 œufs**  
**- 1 càc de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)  
**- 1 càs d'**[**eau de fleur d'oranger**](https://recettes.de/eau-de-fleur-d-oranger)  
**- 500 g de farine T 55**  
**- ½ càc de sel**  
**- 250 g de pralines roses**  
**- un peu de lait pour dorer**

**1 cadre de 33 cm de long sur 11 de large tapissé de papier cuisson**Concasser les pralines grossièrement.  
Mettre dans le bol du Thermomix, le lait, le sucre et la levure.  
Régler **3 min/ 37°C/vitesse 1**  
Ajouter la crème, le beurre en parcelles, les œufs, le rhum et l'eau de fleur d'oranger.  
Régler **3 min/ 37°C/vitesse 1**  
Incorporer la farine et le sel.  
Régler **5 min/mode Pétrin [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/06/thermomix-mode-petrin-corn.png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/06/thermomix-mode-petrin-corn.png)**  
Déposer la pâte dans un saladier (elle colle un peu).  
Laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume (pour moi 50 minutes dans le four à 35°C).  
Dégazer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.  
Étaler la pâte au rouleau en un grand rectangle.  
Répartir les pralines sur toute la surface de la pâte.  
Rouler la pâte en serrant un peu.  
Découper le rouleau en 6 tronçons et les déposer dans le cadre sans trop les serrer pour leur permettre de gonfler.  
Laisser monter la brioche dans un endroit chaud (pour moi 35 minutes dans le four à 35°C).  
Badigeonner le dessus d'un peu de lait au pinceau.  
Enfourner à four froid et **régler le four sur 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg) pendant 35 minutes environ.  
Retirer délicatement le cercle et laisser refroidir la Brioche aux pralines roses sur une grille.