 **Tarte briochée aux pralines**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte briochée :  
- 60 ml d'eau  
- 80 ml de lait**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 280 g de farine T 55**  
**- 2 càc de levure sèche de boulanger**  
**- 35 g de sucre en poudre**  
**- 60 g de beurre**

Mettre dans la cuve de la MAP, le lait et l'eau tiède avec le sel et le jaune d'œuf. Couvrir de farine et y cacher la levure.  
Saupoudrer de sucre et déposer sur le dessus le beurre en petites parcelles.  
Lancer le programme "pâte" (15 minutes de pétrissage + 1 h 15 de levée dans ma Map).

**La garniture :  
- 100 g de** [**Philadelphia**](https://recettes.de/philadelphia)  
**- 3 càs de caramel de pralines**  
**- 200 g de** [**pralines**](https://recettes.de/pralines) **roses**

Le caramel de praline se trouve[**là**](https://croquantfondantgourmand.com/caramel-de-pralines/)***.***Écraser le Philadelphia à la fourchette et l'assouplir avec le caramel de pralines.  
Concasser les pralines.

**La tarte briochée :**

**1 cercle ou 1 moule à tarte beurré de 26 cm de Ø ou la plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Pas de préchauffage du four**

À la fin du programme, la pâte a doublé de volume.  
Sortir la pâte, la dégazer doucement.En garnir le moule  ou l'étaler sur la plaque du four en veillant à former un gros rebord.  
Étaler la garniture au Philadelphia sur toute la surface de la tarte.  
Répartir les pralines sur le fromage.

Enfourner à four froid  **réglé à 180°C** [Position four chaleur étuvée](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Position-four-chaleur-étuvée-.png) **ou** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg) pendant 40 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.