

## Brioche de Saint-Genix

- 100g de pralines roses
- 7cl d'extrait de fleur d'oranger
- 250g de farine
- 3 œufs
- 8g de levure boulangère
- 30g de sucre + 1 cuillère à soupe supplémentaire
- 8g de sel
- 200g de beurre doux à température ambiante
- 3 cuillères à soupe de lait.

Pour la dorure :

- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- un jaune d'œuf.

■ *Avec la cuisson, les pralines fondent et aromatisent la pâte à brioche.*



■ Mélangez les premières 3 cuillères à soupe de lait avec la levure, et la cuillère à soupe de sucre. Laissez reposer pendant une quinzaine de minutes.

■ **C o n c a s s e z** grossièrement la moitié des pralines.

■ Mélangez la farine, la levure, les œufs, le sucre, la fleur d'oranger, les pralines, et le sel. Pétrissez bien, incorporez le beurre, puis continuez à pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique.

■ Couvrez d'un linge humide, et laissez pousser pendant 90 minutes.

■ Pétrissez la pâte pour en chasser l'air, et disposez-la dans le moule de votre choix, ou faites une tresse. Mélangez les ingrédients de la dorure, et appliquez-la au pinceau. Laissez reposer 30 minutes.

■ Préchauffez votre four à 190°.

■ Enfournez pour une vingtaine de minutes.