



Cuisine Labo



Testé
pour vous

Vous aimez les pralines [Mazet]? Vous allez craquer pour ces deux versions aussi raffinées que pratiques!

12 personnes

3 heures

Débutante

Ma liste

- + 100 g de lait
- + 100 g de beurre
- + 2 œufs
- + 400 g de farine
- + 50 g de sucre
- + sel
- + 1 sachet de levure de boulanger
- + 1 sachet de pâte pralinée noisette (Mazet cuisine)
- + 1 sachet de Pralines broyées (Mazet cuisine)

Chinois praliné

Pour le petit-déjeuner ou le goûter... Nul ne résiste à ce gâteau moelleux et savoureux! Par Juliette Josse



Réalisation

1 Je verse le lait, le sel, la farine, le sucre, les œufs et la levure dans un saladier. Je pétris puis j'ajoute le beurre en morceaux. Je laisse reposer pendant 1 heure afin que la pâte monte. Je l'étale au rouleau.
2 Je recouvre ma pâte de praliné noisette et le saupoudre de Pralines broyées. Je forme un long rouleau.
3 Je découpe des tranches d'environ 5 cm et je les dispose en rond dans un moule à manqué beurré. Je laisse reposer 1 heure, puis je préchauffe mon four à 180 °C (th. 5). J'enfourne 30 min. Si le dessus dore trop vite, je le recouvre d'une feuille d'aluminium.



Ce que j'en pense

Très sucrée, la pâte pralinée noisette se marie à merveille avec la douceur de la brioche. Quant aux Pralines broyées, elles apportent un léger croquant à la recette. Avec la pâte, vous pouvez aussi réaliser une tarte aux poires saupoudrées de Pralines... un délice!

Photos : Matthieu Prier