Petites brioches de Pâques

4 pers | 30 mn | 3 h

Les **ingrédients**

- 3 œufs entiers + 1 jaune
- 150 g de beurre mou
- 5 cl de lait
- 350 g de farine
- 125 g de pralines roses
- 25 g de sucre semoule
- 20 g de sucre en grains
- 5 g de levure de boulanger fraîche

La **recette**

Etape 1

Dans un bol, émiettez la levure et diluez-la avec le lait.
Dans la cuve d'un robot muni de la feuille, versez la farine, le sucre semoule, les trois quarts des pralines et la préparation lait-levure. Mélangez bien le tout. Ajoutez les œufs entiers un par un, en mélangeant bien à chaque fois, puis le beurre en morceaux. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène, qui ne colle plus aux parois de la cuve.

Etape 2

Couvrez la pâte d'un torchon et laissez-la reposer 2 heures dans un endroit tempéré. Lorsque la pâte a doublé de volume, pétrissez-la légèrement, puis coupez-la en quatre et formez 4 tresses. Disposez-les de manière bien espacée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez reposer 1 heure.

Etape 3

Préchauffez le four à 220 °C (th. 8).
Dorez les tresses de brioche avec un jaune d'œuf battu, puis saupoudrez-les de sucre en grains. Enfournez et faites cuire 10 minutes, puis baissez la température du four à 180?°C (th. 6), et faites cuire encore 20 minutes. Laissez refroidir et placez 4 œufs dur (par exemple) ou 4 œufs en chocolat au centre de chaque brioche pour le décor.