


# Brioche aux pistaches et pralin

Une délicieuse brioche aux pistaches et au pralin, moelleuse à souhait et parfaite au petit-déjeuner ou pour un brunch très très gourmand !

environ 20 tranches

 Moyen

 up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 moule à cake de 30 x 11 cm

### Pour la pâte levée:

150 ml de lait

400 gr. de farine de blé

1 sachet de Levure de  
Boulangerie Dr.Oetker

3 oeufs

80 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé  
Bourbon Dr.Oetker

zestes rapés d'un citron non  
traité

1 gr. de sel

175 gr. de beurre pommade  
(mou)

2 jaunes d'oeufs

### Et aussi:

100 gr. de pistaches concassées

100 gr. de pralin

## 1 Préparation de la pâte levée :

Faites chauffer le lait, laissez tiédir. Dans un récipient versez la farine et la levure. Ajoutez les œufs, 1 c. à soupe de sucre, le sucre vanillé, les zestes de citron, le sel, et le lait tiède. Pétrissez les ingrédients au batteur électrique ou au robot, d'abord à vitesse lente puis rapide pendant env. 5 min. jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Couvrez et laissez pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume.

## 2 Ajoutez le beurre coupé en morceaux, les jaunes d'œufs et le sucre restant et pétrissez la pâte env. 5 min. Laissez pousser la pâte une seconde fois jusqu'à ce qu'elle augmente visiblement de volume.

## 3 Beurrez le moule et préchauffez le four :

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**



④ A l'aide de 2 cuillères à soupe, prélevez des quenelles de pâte puis roulez-les dans les pistaches ou le pralin. Déposez-les une après l'autre dans le fond du moule, superposez avec une seconde couche, procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte. Laissez pousser la pâte une nouvelle fois jusqu'à ce qu'elle augmente visiblement de volume.

⑤ Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Bas**

⑥ Sortez la brioche du four, laissez refroidir puis démoulez.

#### Conseils

- Vous pouvez déguster votre brioche tiède, elle n'en sera que meilleure.

