



CHINOIS AU PRALIN

Pour la brioche, il faut :

- 55 g de beurre fondu
- un gros oeuf
- 10 cl de lait tiède
- 25 g de cassonade
- un demi-cuillère à café de sel
- 260 g de farine
- un sachet de levure de boulanger

Pour la garniture :

- 4 cuillères à soupe de cassonade
- un gros oeuf
- 100 g de pralin

Mettre dans la MAP le beurre, l'œuf, le lait, le sucre, le sel, la farine et la levure. Lancer un programme "Pétrissage ou pâte seule".

Mélanger tous les ingrédients de la crème d'amande.

Sortir le pâton et le pétrir avant de l'étaler au rouleau pour former un rectangle.

Battre l'œuf et l'étaler sur la pâte. Saupoudrer de cassonade et finir par le pralin.

Rouler l'ensemble en un boudin serré en enroulant la partie longue du rectangle.

Beurrer un plat rond, type moule à manqué. Couper le boudin en tranches et les disposer dans le plat.

Laisser reposer une heure, avant de badigeonner le tout avec un oeuf, un peu de lait et 20 g de cassonade. Cuire à 200° une demi-heure environ.