

Krigle Estonien au pralin et pépites de chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pâte à brioche :

- 300 g de farine
- 12 cl de lait tiède
- 20 g de sucre (1 c à café)
- 1 œuf (calibre moyen)
- 30 g de beurre
- 12 g de levure fraîche ou 5 g de levure sèche (type briochin)
- 1 c à café rase de sel

Garniture :

- 40 g de beurre
- 20 g de cassonade (4 c à café)
- 20 g de pralin
- Pépites de chocolat (quantité à votre goût)

Dans le bol, versez le lait, le sucre, l'œuf et ajoutez la levure fraîche émiettée.

Programmez **2 minutes30/37°/vitesse 2**.

Mettre ensuite la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Faites une *pulsion turbo*.

Mettre ensuite **la fonction pétrin/5 mn..**

Débarrassez la pâte dans un saladier couvert d'un film ou d'un torchon et laissez lever la pâte pendant environ 1h30.

Préparez la garniture (vers la fin du repos de la pâte à brioche) : Dans un cul de poule, mélangez le beurre fondu, la cassonade et le pralin.

Façonnage

Dégazez la pâte. Étalez-la en un rectangle très long.

Répartissez la garniture à l'aide d'une spatule. Répartissez quelques pépites de chocolat.

Enroulez la pâte. Coupez la pâte en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau ou d'un coupe-pâte. J'ai commencé la découpe à 1 cm.

Torsadez la pâte et fermez-la en couronne.

Placez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou un silpat.

Laissez lever encore 30 minutes. S'il vous reste de la garniture, badigeonnez-en la surface de la brioche avec un pinceau. Ou dorer à l'œuf battu.

Glissez dans un four préchauffé à 180° C pour 25 minutes. Laissez refroidir sur une grille. Saupoudrez ou pas de sucre glace