

## Brioche légère

500g de farine  
25g de sucre  
1 cuillère à café de sel fin  
3 œufs  
150 ml d'huile (150 grammes)  
125 ml de lait tiède (125 grammes)  
25 g de levure de boulanger  
2 cuillères à soupe de fleurs d'oranger  
Praline

---

Mélanger les ingrédients dans l'ordre. La levure de boulanger devant être préalablement délayée dans du lait tiède

Pétrissez avec une cuillère. En faire une boule qui se détache

Laisser lever 2 à 3 heures à température ambiante avec un couvercle dessus

Puis faire retomber la pâte en la repétrissant avec une cuillère. La mettre dans un moule à brioche

La laisser lever une heure dorer au jaune d'œuf (ou avec du lait) et mettre les pralines

Et faire cuire dans un four préchauffé et cuire pendant 30 minutes thermostat 6 (180°)

[www.sene.name](http://www.sene.name)

## Cœurs fondants au chocolat

Pour 7 muffins en moule siliconé

- 100 g +8 carrés de « Nestlé dessert corsé »
  - 3 oeufs
  - 80g se sucre
  - 50g de beurre (+ une noix pour les ramequins)
  - 1 cuillerée à soupe de farine ( +1 cuillerée à café pour les ramequins)
- 

Préchauffer le four Th 9 (260°C) . Faites fondre les 100g de chocolat au bain marie et ajoutez le beurre. Dans un saladier mélangez les oeufs, le sucre, la farine. Incorporez le chocolat et mélangez. Versez 1/3 de la préparation dans les ramequins beurrés et farinés. Déposez 2 carrés de chocolat pour 4 grands ramequins (ou un carré par moule à 8 muffins) puis recouvrir les avec les restes de la préparation. Placez les ramequins au four environ 10 minutes. Dégustez les fondants tièdes démoulés ou non.

[www.sene.name](http://www.sene.name)