

Boules Mon Chéri

Mise en place et préparation: env. 30 min

Levage: env. 2½ h

Cuisson sur le grill: env. 12 min

300 g de farine

½ c. c. de sel

50 g de sucre

½ cube de levure (env. 20 g), émiettée

50 g de beurre

1 dl de lait

1 œuf, battu

6 pralinés (p. ex. Mon Chéri)

3 c. s. de sucre glace

1 c. s. de cannelle

1. Mélanger dans un grand bol la farine et tous les ingrédients, levure comprise. Ajouter beurre, lait et œuf, mélanger, pétrir en pâte lisse et molle. Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

2. Diviser la pâte en 6 portions, enfoncer un praliné dans chacune, façonner des boules. Déposer les boules sur une plaque chemisée de papier cuisson, laisser encore lever env. 1 heure.

3. **Gril à charbon de bois/au gaz:** préchauffer une plaque-barbecue au-dessus de braises moyennes ou à chaleur moyenne (env. 200°C). Déposer les boules dans la plaque très chaude, couvrir avec la deuxième plaque, faire griller env. 6 min sur chaque face, couvercle fermé. Laisser tiédir un peu sur une grille, démouler les boules.

4. Mélanger le sucre glace et la cannelle, en saupoudrer les boules Mon Chéri, servir tiède.

Pièce: 361 kcal, lip 11 g, glu 55 g, pro 8 g

