

Brioche au chocolat

Comme promis, je vous donne cette recette attendue par les personnes qui l'on goûtée la semaine dernière et par les copines qui l'on vue sur mon facebook. D'habitude je fais cette brioche nature mais là j'ai eu envie de la fourrer au chocolat. Pour le façonnage, j'ai pris l'idée sur une page facebook consacrée à Thermomix. Pour le chocolat, j'ai utilisé de la pâte à tartiner maison mais vous pouvez mettre autre chose.



Ingrédients: *(pour une grosse et une petite brioche)*

130 g de lait

80 g de sucre

500 g de farine

1 sachet de levure pour brioche (perso j'utilise un sachet Gourmandises de Guy Demarle)

5 oeufs moyens (environ 250 g) + 1 pour la dorure

Sel (sauf avec sachet Gourmandises car il y en a déjà)

200 g de beurre en morceaux

Pâte à tartiner au chocolat

Sucre en grains

Préparation:

1- Mettre dans le bol du Thermomix le lait, le sucre, la farine, la levure, les oeufs et le sel. Pétrir 5 min.



2- Ajouter le beurre et pétrir 15 min. Au bout de ce temps, la pâte est collante et filante.



3- Mettre la pâte dans un saladier. Normalement on doit voir des bulles d'air. Recouvrir le saladier et mettre au réfrigérateur au moins une heure.



4- La pâte a doublé de volume, la rabattre pour la dégazer. Je l'ai ensuite coupée en 10 morceaux: 6 de 90 g et 4 de 100 g.



5- Etaler en rond les boules de 90 g. Les couper en 4 sans toucher le milieu. Mettre une boule de pâte à tartiner au milieu et refermer chaque pétale de façon à faire une rose.





6- Etaler en ovale les 4 boules restantes. Inciser le haut avec une roulette à pâtisserie et mettre une boule de pâte à tartiner en bas. Rouler du bas vers le haut pour faire un boudin.



7- Disposer les roses et les boudins dans des moules et laisser reposer au moins deux heures. Recouvrir d'un torchon ou d'une toile Silpat.



8- Préchauffer le four à 180°C.

La pâte a doublé de volume. Dorer les brioches à l'oeuf battu, saupoudrer de sucre en grains et enfourner pour 20 min à 180°C et 15 min à 160°C. Temps et température à surveiller en fonction de son four.





La prochaine fois, je mettrai plus de pâte à tartiner dans les boudins.