

# *Brioche feuilletée cacao-myrtilles*

## *Pour 10 brioches*

*15g de levure de boulanger*

*100ml de lait demi écrémé*

*340g de farine*

*30g de sucre*

*½ cuil à café de sel*

*2 œufs*

*33g de beurre pommade*

*200g de beurre pommade*

*1cuil soupe bombée de poudre de cacao*

*150g de myrtilles surgelées (ou fraîches)*

Délayez la levure de boulanger dans le lait à température ambiante.

Mélangez la farine, le sucre et le sel dans la cuve du robot, commencez le pétrissage et versez le mélange lait-levure, puis les œufs préalablement battus et enfin le beurre pommade (33g). Pétrissez pendant 3 minutes à vitesse lente puis augmentez la vitesse et poursuivez pendant 8 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et homogène.

Laissez la pâte reposer dans le bol du robot en la recouvrant d'un film alimentaire, laissez lever 30 minutes à 1 heure à température ambiante (elle doit doubler de volume).

Après ce temps de repos malaxez légèrement la pâte pour lui redonner sa forme initiale puis enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la 30 minutes au congélateur.

Déposez les 200g de beurre pommade sur une feuille de papier sulfurisé et recouvrez-le d'une autre feuille. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie étalez-le afin qu'il prenne une forme rectangulaire régulière (enfin à peu près !!!) d'environ 1cm d'épaisseur et de 15cm sur 20.

Sortez la pâte du congélateur et étalez-la en un rectangle de 30cm sur 20, enveloppez-la de nouveau dans un film alimentaire et retour au congel pendant 30 minutes.

A la sortie du congélateur posez la pâte sur un plan de travail fariné, placez en son centre le rectangle de beurre pommade et repliez les bords de la pâte (sans les superposer) sur le beurre afin qu'elle l'enveloppe complètement.

Étalez alors la pâte pour obtenir une bande d'environ 45 cm que vous pliez alors en trois à la manière d'un portefeuille, faites lui faire un quart de tour et étalez de nouveau la pâte sur une longueur de 45 cm. Faites un deuxième tour en la pliant de nouveau en trois.

Filmez la pâte et laissez la reposer au frigo pendant 30 minutes.

Étalez de nouveau la pâte sur 45cm et repliez-la en trois refilmez-la et remettez-la au frigo pour 1h cette fois.

A sa sortie du frigo étalez la pâte en un rectangle de 40cm sur 35 et sur 5mm d'épaisseur, parsemez-la de poudre de cacao et de myrtilles en laissant sur un bord une bande libre de 1 cm de large sur la longueur.

Roulez la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur en partant du bord opposé à celui laissé libre, serrez bien la pâte et soudez le bord en appuyant bien sur la soudure. Enveloppez ce boudin de film alimentaire et laissez-le au frigo pendant 20 minutes.

Coupez le boudin en environ 10 tronçons et déposez-les dans des moules à muffins ou dans un moule à cake (en laissant un peu d'espace entre chaque tronçon), couvrez et laissez gonfler pendant 2h à température ambiante.

Faites préchauffer le four à 170°C.

Dorez les brioches avec un œuf battu à l'aide d'un pinceau et enfournez-les à 170°C pendant 15 minutes.