

Babka au chocolat, cannelle et noix

Ingrédients

Brioche

180ml de lait tiède

14g de levure de boulanger fraîche

110g de sucre en poudre

2 œufs +1 jaune

450g de farine

3 cuil à café de fleur de sel

150g de beurre mou

Garniture

40g de beurre mou

150g de chocolat noir haché grossièrement

70g de cerneaux de noix concassés

2 cuil à café de poudre de cannelle

75g de cassonade (je n'en ai pas mis)

Glaçage

80g de chocolat noir

80g de crème liquide légère

Préparez la brioche: diluez la levure dans le lait tiède, ajoutez 1 cuil à soupe de sucre prélevée sur les 110g. Laissez reposer 10 minutes à couvert puis incorporez les œufs et le jaune.

Dans la cuve du robot versez la farine, ajoutez le sucre, la fleur de sel, et la préparation à base de lait et de levure. Démarrez le pétrissage à vitesse lente puis moyenne pendant 5 minutes, la pâte doit devenir molle et élastique. Incorporez le beurre mou coupé en morceaux et continuez le pétrissage jusqu'à sa complète absorption. Couvrez d'un torchon et laissez gonfler pendant 1 heure dans un endroit tempéré.

Une fois le temps de pousse écoulé, farinez un plan de travail et étaler votre pâte pour obtenir un rectangle de 20 cm sur 45. Répartissez les éléments de la garniture sur la pâte en commençant par le beurre coupé en morceaux. Roulez la pâte sur elle même dans la longueur et en serrant bien. Coupez le boudin obtenu en 12 tronçons et disposez les dans le moule à kouglof huilé en commençant par disposer les tronçons du centre coté coupé contre les parois du moule, finissez de remplir le moule en superposant légèrement les tronçons (ouais bon faites comme vous pouvez de toutes façon ce sera bon quand même). Couvrez d'un torchon et laissez lever pendant 1 heure environ.

Préchauffez le four à 200°C.

Enfournez la brioche en position basse du four à 200°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four.

A la sortie du four laissez reposer quelques minutes avant de démouler la Babka sur une grille et de la laisser refroidir.

Glaçage : faites fondre 80g de chocolat noir avec 80g de crème liquide légère (faut être un minimum raisonnable quand même!!) et versez ce mélange sur la brioche, parsemez quelques cerneaux de noix, invitez les copines et préparez un chocolat chaud.