

# **Briochettes fourrées au chocolat et kumquats confits**

## **Pour 6 briochettes**

250g de farine

38g de [levain liquide](#)

10g de levure de boulanger

5g de sel

40g de sucre

3 œufs

125g de beurre mou

100g de chocolat noir

8-10 kumquats confits

1 jaune d'œuf pour la dorure

Versez la farine dans le bol du robot, ajoutez le levain liquide, la levure, le sel, le sucre et les œufs. Démarrez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis plus rapide pendant 10 minutes en incorporant le beurre environ 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez la pousser pendant 2 heures.

A la fin de ce temps de pousse la pâte aura gonflé, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

A la sortie du frigo, farinez votre plan de travail déposez-y la pâte, donnez lui la forme d'une boule et laissez-la reposer sous un torchon humide pendant 30 minutes.

A la fin de ce temps de repos étalez la pâte en rectangle de 30cm de long sur 20 de large.

Coupez le chocolat et les kumquats en petits morceaux et répartissez-les sur la moitié de la surface de la pâte. Repliez la bande de pâte laissée libre sur la garniture. Pour finir coupez la bande de pâte obtenue en 6 morceaux que vous déposerez sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, dorez-les à l'œuf battu et laissez les pousser pendant 1h30.

Préchauffez le four à 170°C, placez une plaque dans la partie basse du four. Dorez de nouveau vos briochettes, versez 50ml d'eau sur la plaque chaude juste avant d'enfourner à 170°C pendant 15 minutes.