

# **Brioche marbrées au chocolat**

## **Pour 6 brioches**

*300g de farine*

*125ml de lait*

*1 sachet de levure de boulanger sèche (8g)*

*1 œuf*

*45g de sucre*

*1 pincée de sel*

*50g de beurre*

### **garniture**

*75ml de lait*

*50g de chocolat noir*

*50g de sucre*

*30g de farine*

*20g de poudre de cacao*

*1 blanc d'œuf*

**Pâte à brioche:** Faites tiédir le lait au micro-onde puis délayez-y la levure.

Versez la farine dans la cuve du robot, ajoutez le sucre, le sel, l'œuf et le mélange lait-levure. Commencez le pétrissage à vitesse lente pendant 4 minutes puis augmentez le vitesse tout en incorporant le beurre morceaux par morceaux. Quand la pâte est de nouveau lisse et homogène, stoppez le pétrissage, formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez lever pendant 2 heures. La pâte doit doubler de volume (attention si il fait chaud ce temps de pousse sera raccourci).

**La garniture:** Mélangez la farine, le sucre le cacao en poudre et le blanc d'œuf.

Faites fondre le chocolat dans le lait, puis versez ce mélange sur le précédent, mélangez bien avant de réserver au frais.

dégazez la pâte sur une plan de travail fariné en l'aplatissant délicatement avec le paume de la main, étalez-la en un rectangle de 20cm sur 30 puis étalez la garniture au centre de la pâte sur toute sa largeur et sur la moitié de sa longueur de façon à pouvoir rabattre les deux extrémités de la pâte laissées libre sur le centre (un peu comme pour une pâte feuilleté). Étalez de nouveau la pâte délicatement rabattez les deux extrémités sur le centre puis repliez-la en deux, filmez-la et laissez la reposer au frais pendant 30 minutes.

Après ce temps de pose recommencez les opérations de pliage puis étalez la pâte en un rectangle de 20cm sur 30 et roulez-la pour former un boudin. Découpez ce boudin en 6 tronçons que vous déposerez dans les moules à muffins préalablement beurrés si nécessaire. Laissez lever les brioches sous un torchon pendant 45 minutes.

Préchauffez le four à 180°C puis enfournez les brioches pour 20 minutes de cuisson environ (selon votre four).