

BRIOCHE FOURRÉ CHOCOLAT

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 200g Lait > 1 Sachet de levure boulangère
- 60g Sucre en poudre
- 3 Oeufs (dont 1 pour badigeonner les brioches)
- 500g Farine > 80g Beurre demi-sel
- 28 barres de Chocolat Demarle ou Autres ou Chocolat

Recette réalisée au Thermomix, Mcc ou Autres Robots :

- > Mettre le lait et la levure boulangère dans le bol
 - > Programmer 5 min / 37°C / Vitesse 2
 - > Rajouter le sucre, les 2 oeufs, la farine et le beurre
 - > Programmer 5 min / mode Pétrin
 - > Filmer le saladier avec du film alimentaire
 - > Laisser reposer la préparation 1h30 ou plus dans un espace chaud
 - > Sur un plan de travail fariné, dégazer la préparation
 - > Diviser en 16 boules > Former un disque ovale
 - > Placer le chocolat au centre du disque
- je casse des morceaux de barre de chocolat à l'intérieur de la brioche)
- > Former une boule
 - > Placer les brioches sur une plaque recouverte de papier

cuisson les unes collé aux autres

(J'utilise le moule Tablette de chez guy Demarle)

- > Laisser encore une fois reposer les brioches fourrés pendant 1h**
- > Préchauffer votre four à 180°C**
- > Fouetter un oeuf entier dans un bol**
- > A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonner les brioches**
- > Enfourner 25 min à 180°C > Déguster chaud ou froid**