



Brioche maison

Chocolat & Fève Tonka

Ingédients

Brioche

10g de levure de boulanger
60ml d'eau et 2 c à s d'eau tiède
300g de farine
1 fève Tonka
50g de sucre en poudre
2 oeufs
75g de beurre mou
1/2 c à c de sel

Mélange au chocolat

75g de chocolat noir
25g de sucre en poudre
15 de cacao en poudre non sucré
60g de beurre
3 grosses meringues brisées

Préparation

Mélanger la levure avec les 2 c. à s. d'eau tiède et attendre quelques minutes que la levure soit bien dissoute. Dans le bol d'un robot, mélanger la farine, le sucre, la levure et la fève Tonka préalablement rappée. Ajouter les oeufs puis les 60ml d'eau tiède, mélanger. Incorporer ensuite le beurre mou coupé en cubes et le sel. Pétrir pendant au moins 5 minutes afin d'obtenir une pâte homogène et bien aérée. Former une boule. Huiler un saladier et y déposer la pâte. Recouvrir d'un torchon et laisser pousser pendant 1 heure 30.

Dans un saladier, mélanger le sucre en poudre, le cacao, le beurre et le chocolat préalablement fondu. Une fois que la pâte a bien poussé, fariner le plan de travail et l'étaler sur 2 cm d'épaisseur. Garnir la pâte à brioche du mélange de chocolat et de brisures de meringue. Plier la pâte en deux dans le sens de la longueur. Couper les extrémités pour avoir une forme nette. Couper la pâte en deux et tresser. Mettre la tresse dans un moule à cake légèrement huilé et laisser de nouveau la pâte pousser pendant 1 heure. Préchauffer le four à 190°C et enfourner la brioche pendant 30 minutes.