



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Brioche Ch'ti aux pépites de chocolat

Je sais que la Cougnole est une viennoiserie traditionnelle de Noël mais on déguste bien du foie gras toute l'année à présent alors...pourquoi pas savourer cette délicieuse brioche que l'on appelle aussi Coquille de Noël ou encore Pain de Jésus pour les grosses et Cougnous pour les individuelles.



Ingrédients pour une belle Cougnole :

- 500 gr de farine
- 10 gr de sel
- 125 gr de sucre en poudre
- 1 sachet de levure de boulangerie
- 175 ml de lait
- 3 oeufs
- 150 gr de beurre
- 300 gr de pépites de chocolat

Dans le bol du robot, fouet pétrin, mélanger la farine, la levure ajouter le lait tiède. Ajouter les oeufs, le sel et le sucre. Laisser tourner le fouet. Ajouter le beurre ramolli à température ambiante, coupé en dés. Pétrir 5 min.

Couvrir le bol d'un film alimentaire pendant au moins 20 min. La pâte doit doubler de volume. Rabattre la pâte sur le plan de travail, incorporer les pépites de chocolat, remettre dans le bol, couvrir et laisser gonfler à nouveau 20 min.

Façonner 2 petites boules et 1 grosse. Placer dans le moule à Cougnole en silicone en mettant les 2 petites boules aux extrémités et la grosse au centre.

Placer le moule dans le **four éteint** avec une coupelle d'eau bouillante qui servira pour l'étuve 20 à 25 °C. Laisser lever environ 1 h 30.

Sortir et préchauffer le four à 160°C soit th. 5/6.

Pendant de ce temps, badigeonner au jaune d'oeuf ou au lait si vous désirez une croûte moins dorée.

Enfourner et cuire pendant 40 à 50 min.