



Brioche à effeuiller au citron et au chocolat

Pour un moule à cake + 1 gros muffin :

Pour le lemon curd express et léger :

- 2 citrons, 1 jaune et 1 vert pour ma part
- 50 g de sucre roux
- 1 càc de Maïzena
- 1 oeuf

Pour la pâte à brioche :

- 50 mL de lait
- 50 mL d'eau
- 2 oeufs
- 60 g de beurre fondu et refroidi
- 350 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 sachet de levure boulangère sèche
- 1/2 càc de sel

- + 2 poignées de pistoles de chocolat noir

Dans la MAP, verser les ingrédients dans l'ordre indiqué.

Mettre en marche le programme "pâte" ou "pétrissage" qui inclut une levée.

Pendant ce temps, réaliser le lemon curd.

Prélever les zestes des citrons et leur jus. Les verser dans un récipient allant au micro-onde. Ajouter le sucre, l'oeuf, la càc de Maïzena et bien mélanger à l'aide d'un fouet.

Mettre au mirco-onde puissance maximale pendant une minute. Mélanger. Répéter cette opération deux fois. La préparation doit bien avoir épaissi, le lemon curd est prêt.

A la fin du programme de la MAP, verser la pâte sur le plan de travail fariné et ajouter de la farine pour obtenir une pâte non collante.

Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie en un rectangle de 30 x 50 cm.



Etaler dessus délicatement, sans trouser la pâte, le lemon curd. Parsemer des pépites de chocolat que vous aurez hachées, comme vous aurez pu !



Couper le rectangle de pâte à l'aide d'une roulette pour couper les pizzas en 5 bandes de 30 x 10 cm. Recouper chaque bande en 6 rectangles qui doivent donc mesurer chacun environ 5 x 10 cm.



Dans le moule à cake recouvert de papier cuisson, déposer les uns après les autres en les serrant les uns aux autres ces rectangles de pâte. S'il vous reste des rectangles comme moi, les déposer dans un moule en silicone à muffin pour former une rosace.



Laisser lever la (les) brioche(s) jusqu'à ce qu'elle(s) double(nt) de volume.



Cuire à 150°C pendant 30 min.