

Brioche façon chocolatines

Ingrédients pour 11 chocolatines :

560g de farine
20g de levure de boulanger fraîche
16cl de lait
2 œufs
8 cs de sucre
1 cc de sel
140g de beurre

Barres de chocolat pour chocolatines (22) ou carrés de chocolat coupés en deux dans la longueur

Pétrissez tous les ingrédients, sauf le beurre, pendant 5 bonnes minutes. Ajoutez le beurre détaillé en petits morceaux et pétrissez à nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé, soit 10 bonnes minutes.

Laissez reposer dans un saladier recouvert d'un linge 2 bonnes heures.

Farinez votre plan de travail et étalez votre pâte sur 1cm d'épaisseur. Détaillez des rectangles aussi large que vos barres de chocolat et d'environ 10cm de long. Déposez les deux barres de chocolat le long de chaque bord des rectangles et repliez la pâte vers le milieu.

Déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez lever à nouveau 1h-1h30.

Dorer avec un œuf battu.

Faites cuire à 170° environ 20min.