

Brioche mousseline aux trois chocolats



Pour 6 personnes

- 400 g de farine
- 60 g de sucre
- 4 œufs
- 25 g de levure boulangère
- 180 g de beurre fondu
- 1 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 jaune d'œuf pour la décoration
- Sucre en grains
- 150 g de pépites de chocolat (j'ai pris trois chocolats mais on peut choisir)

Juste une petite précision : cette brioche se fait en deux jours : il faut une nuit de repos pour la pâte.

Mettre la farine dans le bol du robot, faire un puit et ajouter la levure diluée dans l'eau, le sucre, le sel, les œufs et le beurre fondu.

Pétrir à vitesse lente jusqu'à ce que la pâte forme une boule. C'est assez long, et la pâte reste collante, c'est normal, c'est le beurre qui fait ça.

Transvaser la pâte dans un saladier, filmer et laisser au frigo toute la nuit.

Le lendemain, sortir la pâte du frigo, la pétrir un peu à la main pour la laisser reposer quelques minutes. Séparer la pâte en deux, prendre une première moitié de pâte et l'étaler en rectangle sur un plat, de travail légèrement fariné.

Répartir la moitié des pépites de chocolat, rouler la pâte en un boudin serré, puis découper des rondelles d'environ trois cm de large et les disposer dans un plat (beurré s'il n'est pas en silicone) en espaçant.

Recommencer l'opération avec l'autre moitié de pâte. Je fais ça en deux fois car mon plan de travail est petit, et je trouve qu'il est plus simple de travailler sur un rectangle de pâte plus petit.

Laisser doubler de volume à température ambiante, ou en mode triche dans le four à 30°C. C'est assez long, il faut plus d'une heure.

Lorsque la brioche a bien levé, préchauffer le four à 170°C.

Mélanger un jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau et badigeonner la brioche, puis la saupoudrer de sucre perlé.

Enfourner pour 25-30 minutes, ça dépend de l'intensité du four. La brioche doit être dorée, mais il ne faut pas trop la cuire sinon elle sera sèche.

Sortir du four et attendre une dizaine de minutes avant de démouler sur une grille.

Déguster le jour même (de préférence), avec un jus de fruits frais, un bon café, un thé...