

Brioche roulée au chocolat



Quoi de mieux que de commencer la semaine avec une délicieuse, très gourmande brioche ?! Je vous propose aujourd'hui une brioche très moelleuse et vraiment mais vraiment excellente ! J'ai trouvé cette brioche sur le blog "[Le pétrin](#)" qui est une mine d'or quand on cherche des recettes pour faire des brioches, des viennoiseries. J'ai (très) légèrement modifié la recette d'origine comme je fais à mon habitude ^^.

Pour une grosse brioche d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche:

450g de farine

15g de levure de boulanger fraîche

1c. à café de sel

70g de sucre

150g de lait tiédi

2 jaunes d'oeufs

1 oeuf

110g de beurre

Pour la garniture:

180g de chocolat noir

70g de cassonade

30g de beurre fondu

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

Préparation:

Préparez la pâte à brioche:

Délayez la levure de boulanger dans le lait tiédi.

Dans le bol d'un robot, versez la farine avec le sel et le sucre. Creusez un puits et déposez-y les jaunes d'oeufs et l'oeuf.

Commencez à pétrir tout ajoutant le mélange lait-levure. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol environ 5-6min.

Ajoutez alors le beurre coupé en morceaux et pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol de nouveau.

Versez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer environ 2H à température ambiante.

Façonnage et garniture:

10min avant la fin du temps de pause, hachez le chocolat noir et mélangez-le avec la cassonade.

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes. Réservez.

Dégazez rapidement la pâte sur un plan de travail fariné et étalez-la en un grand rectangle. Badigeonnez toute sa surface avec le beurre fondu puis saupoudrez le mélange chocolat-cassonade. Passez doucement le rouleau à pâtisserie dessus pour le faire "adhérer".

Coupez le rectangle en trois bandes de même taille dans le sens de la longueur. Formez des boudins avec ces bandes en les allongeant et en enfermant la garniture à l'intérieur.

Formez une tresse avec ces trois boudins. Placez la brioche sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Couvrez d'un torchon et laissez reposer 1H30 à 2H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Badigeonnez la brioche avec le jaune d'oeuf mélangé avec un peu d'eau. Enfournez pour environ 35min, jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée et dorée.

A la sortie du four, laissez refroidir avant de déguster.