

## Chelsea buns



Dès que j'ai vu cette recette sur le blog d'Emmanuelle "[La popotte de Manue](#)" j'ai de suite voulu la réaliser ! Et j'ai bien eu raison je peux vous le dire ! Car c'était juste une VRAIE TUERIE ! Une brioche super moelleuse et super gourmande avec ces pépites de chocolat au lait et son bon goût caramélisé, une merveille je vous dis ! Je vous conseille de tester vous aussi à votre tour. Dans la recette de base il faut mettre des raisins secs mais comme je n'aime pas ça j'ai mis des pépites de chocolat au lait, comme Emmanuelle mais j'ai réduit la quantité. J'ai aussi modifié quelques trucs par rapport à sa recette. Pour le "glaçage" il faut mettre du golden syrup mais vous pouvez bien évidemment le remplacer par du miel ou encore du sirop d'érable.

### **Pour 9 à 10 rouleaux**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte à brioche:**

450g de farine T45

20g de levure de boulanger fraîche

175g de lait

50g de beurre mou

1 oeuf

1c. à café de sel

30c. à soupe de sucre en poudre

##### **Pour la garniture:**

40g de beurre fondu

80g de sucre muscavado

100g de pépites de chocolat au lait

##### **Pour le "glaçage":**

Golden syrup

Sucre glace

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte à brioche:**

Dans le bol du robot, versez le lait et ajoutez-y l'oeuf, le sucre, le sel, le beurre mou, la farine et enfin la levure de boulanger émiettée.

Pétrissez environ 10min, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol et qu'elle soit lisse et homogène.

Formez une boule, placez-la dans un saladier et couvrez d'un film alimentaire. Laissez reposer toute une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, versez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Etalez la pâte en un rectangle d'environ 60cm de longueur.

Badigeonnez toute la surface du beurre fondu et avec le reste graissez le fond et les bords d'un moule carré d'environ 20-25cm de côté.

Répartissez le sucre muscavado ainsi que les pépites de chocolat au lait. Roulez la pâte de façon à obtenir un boudin. A l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'un fil, coupez 9 à 10 tronçons en les déposants au fur et à mesure dans le moule graissé.

Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au moins 45min.

30min avant la fin du temps de repos, préchauffez le four à 160°C.

Une fois que la brioche a reposé, enfournez-la pour 30min. Badigeonnez la brioche de golden syrup et enfournez de nouveau pour 10min.

A la sortie du four, laissez refroidir 5min la brioche puis saupoudrez dessus du sucre glace.

Servez encore chaud, tiède ou froid.