

Cramique aux pépites de chocolat au sucre en grains



Je commence la semaine en vous proposant un délicieux crumche trouvé sur le blog "[Une pincée de gourmandise](#)". Normalement le crumche se fait avec des raisins secs eh bien ici ces derniers sont remplacés par des pépites de chocolat et du sucre en grains, c'est tout simplement gourmand ! Les pépites de chocolat sont encore fondantes, le sucre en grains donne légèrement du croquant et la brioche est très moelleuse ! Parfait ce crumche.

**Pour un crumche d'environ 6 personnes**

**Ingrédients:**

500g de farine

15g de levure de boulanger fraîche

250g de lait

2 oeufs

40g de sucre

10g de sel

60g de beurre

50g de sucre en grains

50g de pépites de chocolat

**Préparation:**

Dans le bol d'un robot, versez la farine, la levure émiettée, le lait, le sucre, le sel et les oeufs. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajoutez alors le beurre et pétrissez de nouveau durant 10min. Ajoutez le sucre en grains et les pépites de chocolat, pétrissez de façon à les incorporer.

Formez une boule, placez celle-ci dans un saladier, filmez et laissez reposer environ 1H à côté d'une source de chaleur, jusqu'à ce que la pâte est bien levée.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Beurrez un moule. Déposez la pâte à brioche dans le moule. Enfourez pour 35 à 40min, jusqu'à ce que la brioche soit bien cuite et dorée.

Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.

