

Brioche fourrée chocolat-cannelle



Je ne sais pas pourquoi mais depuis un moment j'ai une très très grosse envie de cannelle ! Donc, j'en mets partout ahah ;). Aujourd'hui je vous propose donc une brioche trèèèèès gourmande fourrée d'une sorte de crème chocolat-cannelle, un pur délice ! Bon je ne sais pas pourquoi par contre, mais la brioche s'est enfoncée au milieu environ 15-20min après être sortie du four, mais bon elle restait très très bonne quand même ;).

Pour une grosse brioche d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

25g de levure de boulanger fraîche
250g de lait
45g de sucre
75g de beurre à température ambiante
1/2c. à café de sel
420g de farine

Pour la crème cacao-cannelle:

150g de crème liquide entière
50g de cacao
2c. à soupe de sucre
100g de pépites de chocolat
2c. à soupe de cannelle

Préparation:

Préparez la pâte:

Emiettez la levure de boulanger dans le bol d'un robot.

Faites tiédir le lait environ 30sec au four à micro-ondes. Versez-le sur la levure et délayez-la.

Ajoutez alors le sucre, le beurre et mélangez.

Ajoutez dans le robot la farine ainsi que le sel. Pétrissez pendant 5 à 10min, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, homogène, souple et qui se détache des parois du bol.

Déposez la pâte dans un saladier. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer environ 1H près d'une source de chaleur.

Préparez la crème cacao-cannelle:

Pendant que la pâte pousse, préparez la crème.

Dans une casserole mélangez la crème avec le cacao et le sucre. Portez à ébullition jusqu'à l'obtention d'une crème homogène et qui a épaissi.

Ajoutez la cannelle et laissez refroidir de façon à ce qu'elle s'épaississe.

Une fois que la pâte a levé, déposez-la sur un plan de travail fariné et étalez-la en un grand rectangle. Étalez la crème cacao-cannelle sur le rectangle de pâte à l'aide d'une c. à soupe en laissant un bord d'environ 2cm. Parsemez dessus les pépites de chocolat.

Roulez la brioche sur elle-même et déposez-la dans un moule à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé.

Couvrez de nouveau d'un film alimentaire ou d'un linge humide et laissez lever pendant 30-45min près d'une source de chaleur.

Préchauffez le four à 175°C.

Badigeonnez la brioche avec du lait et enfournez pour 35min, jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.

Laissez tiédir avant de démouler et de déguster.