Briochettes "feuilletées" au chocolat

Aujourd'hui je vous propose de belles petites gourmandises à DEVORER au petit-déjeuner ! De délicieuses briochettes "feuilletées" au chocolat. Super gourmand tout simplement ! J'ai repris la recette sur le magnifique blog "Maryse & cocotte" pour lequel j'admire toutes les viennoiseries, pâtisseries qui y sont proposées. "Maryse & cocotte" a elle-même repris la recette du livre Journal d'une food styliste de Linda Lomelino que j'ai eu il n'y a pas longtemps. Ces briochettes sont vraiment délicieuses, plutôt simple à réaliser et elles ont eu beaucoup de succès !

**Pour environ 12 briochettes**

**Ingrédients:**

**Pour la pâte à brioche:**

600g de farine T65

250g de lait

20g de levure de boulange fraîche

100g de sucre

2 oeufs

100g de beurre mou

1/2c. à café de sel

**Pour la garniture au chocolat:**

100g de chocolat noir

110g de sucre

60g de farine

40g de cacao

2 blancs d'oeufs

150g de lait

1 pincée de sel

50g de beurre

**Préparation:**

**Préparez la pâte à brioche:**

Faites tiédir le lait au four à micro-ondes environ 30sec. Ajoutez-y la levure de boulanger émiettée et remuez bien.

Dans le bol d'un robot, versez la farine avec le sel et le sucre, mélangez puis ajoutez les oeufs. Commencez à pétrir et tout en même temps versez la levure diluée dans le lait en filet. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.

Ajoutez le beurre en morceaux et pétrissez encore durant environ 10min, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du robot.

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

**Préparez la garniture au chocolat:**

Pendant ce temps, préparez la garniture au chocolat.

Hachez finement le chocolat noir et réservez dans un bol.

Dans un bol, mélangez le sucre avec la farine, le cacao et les blancs d'oeufs avec une cuillère en bois.

Faites chauffer le lait et versez-le sur la préparation précédente en filet et remuant sans arrêt.

Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer jusqu'à ce que vous obteniez une préparation bien épaisse.

Versez la garniture dans un bol et réservez au frais jusqu'à complet refroidissement.

Déposez deux morceaux de film alimentaire sur un plan de travail. Divisez la pâte en deux et déposez-les chacun au centre des films alimentaire. Enveloppez-les et étalez-les sur une épaisseur d'environ 1cm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Entreposez au congélateur jusqu'à ce que les garnitures soient bien fermes.

**Préparez le façonnage:**

Une fois que la pâte à brioche a bien poussée, récupérez-la et divisez-la en deux parts égale.

Abaissez la première part en un rectangle d'environ 30cm sur 21cm.

Placez une des deux garnitures au chocolat congelée au centre du rectangle. Rabattez les deux extrémités au centre de la garniture de façon à bien l'emprisonner. Soudez bien les bords.

Tournez le pâton d'un quart de tour et abaissez la pâte sur environ 50cm. Procédez au deuxième tour, en pliant le tiers inférieur vers le centre du rectangle. Rabattez le tiers supérieur sur le premier de façon à obtenir trois couches de pâte.

Tournez d'un quart de tour. Abaissez de nouveau la pâte en un rectangle d'environ 50cm de long. Cette fois-ci faites en sorte d'obtenir quatre couches de pâte. Pour cela, ramenez les deux extrémités vers le centre du rectangle et pliez ce dernier en deux.

Abaissez la pâte en un rectangle de 20cm sur 30sm. Roulez la pâte sur la longueur en un boudin. Filmez le boudin et entreposez au congélateur pour 20min.

Faites de même avec l'autre pâton et l'autre garniture.

Retirez les films alimentaires des boudins et coupez dans ces derniers des tronçons d'environ 5cm de large. Disposez-les dans des empruntes à muffins beurrés. Couvrez et laissez reposer 1H à température ambiante.

Un quart d'heure avant la fin du temps de pousse, préchauffez le four à 180°C (th.6).

Enfournez les briochettes pour 30 à 40min, jusqu'à ce qu'elles soient bien feuilletées, gonflées et dorées.

Laissez refroidir avant de déguster.