

Brioche roulée au chocolat au lait



Pour cette brioche je suis parti sur le principe de ma brioche feuilletée que j'avais pu vous proposer au mois de mars de l'année dernière. Je vous explique, en fait j'ai fait une pâte à brioche très légère, sans beurre mais avec 50g de fromage blanc à la vanille et j'ai donc fait comme une pâte feuilletée, des tours en étalant du chocolat au lait fondu et en laissant reposer entre chaque tour. C'est tout bonnement délicieux. La brioche est très moelleuse, une mie filante à souhait et le chocolat au lait apporte la petite touche gourmande au tout ! Si vous dégustez la brioche quelques instants après la sortie du four le chocolat sera fondu (comme sur la photo), si vous attendez assez longtemps après la sortie four, le chocolat aura durci. Dans les deux cas c'est trop bon !

Pour 1 grosse brioche d'environ 6 personnes

Ingédients:

350g de farine

8g de sel

45g de sucre en poudre

21g de levure de boulanger fraîche

4 oeufs bien froids

1 jaune d'oeuf bien froid

50g de fromage blanc à la vanille

1 oeuf pour la dorure

300g de chocolat au lait

Préparation:

Versez la farine dans la cuve d'un robot, faites-y un puits et déposez les 4 oeufs plus le jaune d'oeuf.

Ajoutez alors autour, en formant un triangle, le sel, le sucre et la levure de boulanger émiettée. Ces trois ingrédients doivent être bien séparés. Travaillez la pâte au crochet pendant 12min.

Laissez reposer la pâte 30min. Faites ensuite une belle boule de pâte et disposez-la dans un saladier légèrement fariné, couvrez au contact d'un film alimentaire afin d'éviter la formation d'une croûte en surface. Placez le saladier au réfrigérateur pour 3H minimum et jusqu'à 24H, selon le temps dont vous disposez.

Hachez le chocolat au lait et déposez-le dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes environ 1min à 1min30 en surveillant et mélangeant bien toutes les 30-40sec. Mélangez bien avec une spatule pour que le chocolat soit bien lisse.

Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte en forme de rectangle sur 2cm d'épaisseur. Étalez 1/3 du chocolat fondu sur toute la surface de la pâte à l'aide d'une spatule. Ramenez le tiers inférieur au milieu puis recouvrez-le du tiers supérieur afin de former trois couches superposées comme un portefeuille.

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant 30min. Le chocolat va durcir, c'est normal. Recommencez l'opération deux fois en laissant bien reposer 30min à chaque fois. Prenez toujours la pâte dans le sens de la longueur, la pliure doit toujours être à droite.

Après les dernières 30min, coupez le pâton de brioche feuilletée en deux et disposez les parts dans un moule rectangulaire recouvert de papier sulfurisé. Couvrez d'un torchon propre pour que la brioche ne croûte pas. Surveillez la pousse: la brioche doit doubler de volume. Comptez environ 1H30 à 2H, selon la température de la pièce.

Préchauffez le four à 180°C th.6).

Fouettez l'oeuf de la dorure dans un bol puis dorez la brioche à l'aide d'un pinceau. Cuire la brioche pendant 15min puis terminez la cuisson à 150°C pendant aussi 15min. Débarrassez et démoulez sur une grille pour arrêter la cuisson.

Servez tiède ou complètement refroidi.