

Préparation : 20 mn | Cuisson : 20 mn | Difficulté : Facile

**Pour 4 personnes**

- 110 ml de lait tiède + 2 cuillères à soupe
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'oeufs gros oeufs
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 225 g de farine ordinaire t 55
- 50 g de beurre mou
- 1/2 cuillère à soupe de rhum blanc
- 50 g de pépites de chocolat congelées
- 10 g de levure fraîche en cubes

Recette proposée
par Stéphanie Soares

Brioche tressée aux pépites de chocolat.

1/ Mettre les pépites de chocolat au congélateur la veille (pour éviter qu'elles ne fondent pendant la cuisson). Emietter la levure fraîche et la mélanger avec le lait tiède. Laisser reposer 10 à 15 minutes. Pendant ce temps, battre le beurre et les sucres jusqu'à obtention d'une mousse crémeuse. Ajouter les jaunes d'oeufs battus les uns après les autres. Mélanger vigoureusement.

2/ Incorporer ensuite la farine avec le sel, puis le mélange lait-levure auquel vous aurez ajouté préalablement le rhum. Malaxer vigoureusement avec vos mains farinées. La pâte doit être très souple et légèrement collante.

3/ Mettre la pâte dans un grand saladier en verre, vaporiser la pâte d'un peu d'eau, et couvrir d'un torchon légèrement humide. Laisser lever pendant 1h00 dans un endroit tiède.



4/ Retourner votre pâte sur votre plan de travail fariné. Etaler un peu la pâte avec votre main en un rectangle.

Couper le rectangle en 3 bandes dans le sens de la longueur. Déposer en ligne sur le centre des bandes, les pépites de chocolat congelées. Refermer les bandes (comme un chausson aux pommes) en soudant bien les bords.

Rouler un peu la nouvelle bande en partant du centre vers les extrémités. Faire de même pour les 2 bandes restantes en veillant à ce qu'elles soient toutes 3 de la même longueur (approximativement).

5/ Placer les 3 bandes roulées côte à côte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Souder les 3 extrémités du haut ensemble. Puis faire une tresse (comme pour les cheveux : tresse de gauche ramenée vers le milieu, puis celle de droite à ramener au milieu, puis celle de gauche...). Terminer en soudant les 3 brins. Ramener les 2 soudures (du haut et du bas) un peu sous le dessous et appuyer légèrement pour que la pâte se colle (afin d'éviter que les bouts n'éclatent à la cuisson). Vaporiser d'eau, couvrir d'un linge humide et laisser 1h00.

6/ Préchauffer le four à 190°C (chaleur tournante) ou 200°C (four traditionnel). Vaporiser d'eau et faire cuire une vingtaine de minutes. Si la brioche colore trop vite, poser une feuille de papier aluminium dessus. A la fin de la cuisson, sortir votre brioche délicatement, poser la sur une grille et badigeonner de lait tiède au pinceau (elle restera brillante). Badigeonner la tresse avec du beurre fondu, saupoudrer de gros sucre, et mettre au four à mi-hauteur pendant environ 45 minutes. La brioche doit lever et prendre une belle teinte brune. Laisser refroidir.

Pour finir ... Cette recette s'adapte très bien en machine à pain sur le programme pâte. Vous pouvez bien sûr remplacer le rhum par de la fleur d'oranger, les pépites de chocolat par des fruits confits, raisins secs... Vous pouvez façonner de petites boules et les poser côte à côte (sans serrer) dans un moule souple et laisser lever... Façonner et accommoder selon votre imagination.

<http://www.linternaute.com/femmes/cuisine>

[Retour à la recette](#) | [Fermer la fenêtre](#)