

# Brioche roulée aux pépites de chocolat

---

Genève  
et moi

- 500 g. de farine (mi-blanche, épeautre)
  - 225 ml. de lait à température ambiante + un peu pour badigeonner
  - 20 g. de levure fraîche (un demi cube) ou de la levure sèche
  - 80 g. de sucre brun
  - 1 œuf
  - 1 cc. de sel
  - 1 sachet de sucre vanillé
  - 100 g. de beurre mou (penser à le sortir du frigo)
  - 150 g. environ de pépites de chocolat
- 

1. Mettre la farine dans le bol du robot si tu en as un, sinon dans un grand bol.
2. Mélanger le lait et la levure fraîche jusqu'à dissolution complète de celle-ci.
3. Mettre le mélange lait/levure, le sucre, l'œuf, le sel et le sucre vanillé dans le bol contenant la farine. Bien mélanger le tout et pétrir une petite dizaine de minutes.
4. Ajouter le beurre bien mou et bien pétrir à nouveau, de manière à ce qu'on ne distingue plus la pâte du beurre.
5. Couvrir d'un linge humide, laisser reposer au moins 2h à température ambiante. Dégazer une ou deux fois.
6. Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau à pâte, de manière à obtenir un carré ou un rectangle.
7. Garnir de pépites de chocolat, puis rouler la pâte pour former un long boudin.
8. Couper le boudin en deux, tresser les deux brins et former un escargot.
9. Laisser reposer pendant que le four préchauffe à 180°C, puis badigeonner de lait et glisser dans le four bien chaud pour une vingtaine de minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Bonne dégustation!

D'autres recettes sur  
[www.geneveetmoi.ch](http://www.geneveetmoi.ch)