

Brioche Léopard version Pain au lait



Hello les Gourmands !

Nous voilà de nouveau réunis autour d'une recette généreuse qui mérite que l'on s'attarde quelque peu sur son histoire. Vous me direz toutes mes recettes ont leurs propres histoires et je me plait à vous les conter ☐☐

J'ose penser que si vous êtes encore là c'est que mon bla bla ne vous barbe pas trop, ou alors que vous êtes nouveau venu ... ! Si tel est le cas, WELCOME au pays de la causette et des recettes.



Bref, je ne vais pas vous surprendre avec cette brioche que vous avez déjà dû croiser sur le net depuis un certain temps. Mais je voulais moi-même tenter l'aventure, me challenger un peu quoi. C'est chose faite et croyez moi ce n'est pas très compliqué si vous évitez les erreurs qui ont été miennes.

Bah oui parce que pour être sûre de louper mon premier essai j'ai enchainé les bourdes : farine semi-complète (*plus lourde*), levure périmée (*pas de soucis qu'ils disaient sur les forums*), lait trop chaud (*ébulliantage de levure bonsoir*) ! Je me suis donc retrouvé avec une brique pas cuite, mais très jolie ☐



Rassurez-vous j'ai réitéré mon essai et bingo, une belle grosse brioche bien levée ... peut être même un peu trop. J'ai quelque peu perdu mon effet GRAOU ☐

Je vais bien évidemment vous donner la recette qui me semble préférable pour réusssir, même si j'hésite encore ... car au final ma brioche est peut être trop levée et perd les dessins léopard si beaux dans ma version toute raplapla !



Préparation :

□ Moule à cake de 22cm

□ □□□ : 3h de levée + 40 minutes

□ □ : 170°

Ingrédients

* 25g de Maïzena

* 250ml de lait

* 50g de beurre demi-sel

* 70g de sucre

* 4 de levure sèche de boulanger + 1 càS de lait tiède (ou sans si que farine à brioche)

* 375g de farine (ou moitié farine à brioche & classique
+ 15g de cacao en poudre non sucré + 1 càS de lait
+ 5g de cacao en poudre non sucré + 1 càS de lait

1) Dans une petite casserole, portez à ébullition le lait et la maïzena sans cesser de remuer pour obtenir une consistance de crème pâtissière. Laissez refroidir jusqu'à ce que la préparation soit inférieur à 50°. Pendant ce temps la réactiver la levure sèche dans une cuillère à soupe de lait tiède, pas chaude votre levure va ... ajoutez un peu de sucre pour aider le processus.

2) Dans le bol de votre robot mélangez rapidement : la farine, le sucre, la levure et la pâte, et laissez poser le tout 10 minutes. Puis pétrissez votre pâte pendant au moins 10 minutes pour obtenir une pâte brillante, élastique et un peu collante.

3) Séparez votre pâte en deux morceaux, une partie restera ainsi, l'autre séparez-la à nouveau en deux. Ajoutez 15g de cacao dilué dans le lait à un des paton, et 5g à l'autre. *Colorer les deux boules de pâtes n'est pas très simple, mais soyez patient et pétrissez.* Laissez reposer vos 3 pâtes dans une boîte hermétique recouverte d'un linge propre, pendant 1h30 à température ambiante ou bien toute une nuit au frigo.

4) Reprenez votre pâte et pour la partie façonnage suivez le guide :

– Coupez vos pâtes en 7 morceaux chacunes ... vous obtenez 21 boules de pâtes.

– Roulez des boudins avec chaque pâtons, aplatissez les marrons claires et insérez les marrons foncés. Reproduisez la technique avec la blanche dans laquelle vous insérez la marron

claire déjà fourrée de la marron foncé. C'est OK ?



– Roulez vos boudins de pâte pour qu'ils fassent environ 40cm de long puis coupez-les en deux. Dans un moule à cake de 22cm de longueur, préalablement beurré et recouvert de papier cuisson, disposez vos boudins en alternant les côtés coupés et non coupés. Laissez à nouveau pousser sous un linge pendant 1h30.

– Préchauffez votre four à 200° avec un récipient d'eau. Une fois la brioche levée, enfournez-la et baissez immédiatement le four à 170° et laissez cuire 30 à 40 minutes. Démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille.



Pour le craquant/croquant

- * 100g de chocolat noir
- * 30ml de lait
- * quelques cacahuètes concassées

– Faites fondre le chocolat et le lait ensemble pour obtenir

un mélange bien lisse et brillant. Recouvrez la brioche avec le chocolat et parsemé de cacahuètes concassées.