Brioche Roulée au Chocolat

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 40 minutes – Temps de Repos : 2 heures – Difficulté : Facile

Pour une brioche de 8 à 10 personnes :

- **300 g de farine**
- **200 g de pâte à tartiner au chocolat (type Nutella)**
- **50 g de pépites de chocolat**
- **40 g de sucre en poudre**
- **40 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **12,5 cl de lait demi-écrémé**
- **3 jaunes d'œufs**
- **1 sachet de levure de boulanger déshydratée**

1. Faire tiédir le lait dans un bol puis y ajouter la levure et laisser reposer pendant une dizaine de minutes.
2. Dans le bol du robot, équipé d'un crochet à pétrin, ajouter le mélange.
3. Ajouter l'ensemble de la farine avec deux jaunes d'œufs, le beurre ainsi que le sucre.
4. Mettre en route le robot et pétrir pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Récupérer ensuite la pâte puis la replier plusieurs fois sur elle-même.
6. Étaler la pâte au rouleau en formant un grand rectangle.
7. Tailler 8 bandes de pâte dont la largeur de chacune d'elle soit égale à la hauteur du moule à cake utilisé.
8. Tartiner chaque bande de pâte à tartiner puis les rouler sur elles-mêmes.
9. Dans un moule à cake, tapissé de papier cuisson, disposer les rouleaux de pâte en prenant soin de bien les serrer.
10. Laisser lever le tout pendant 2 heures minimum dans un endroit tiède.
11. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
12. Badigeonner la surface de la brioche à l'aide du dernier jaune d'œuf battu puis parsemer de pépites de chocolat.
13. Enfourner pour 35 à 40 minutes de cuisson selon votre four : c'est prêt !

    Il ne reste plus qu'à laisser tiédir ou refroidir la brioche avant dégustation !
    Trempée dans le café du petit-déjeuner ou bien dégustée à l'heure du goûter ; cette brioche ne fera pas long feu !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !