



Les brioches au chocolat de Bernachon
La recette de Philippe Bernachon

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 1 nuit + 1 heure

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 8 brioches

Ingrédients

- 300 g de farine
- 30 g de sucre
- 6 g de sel
- 9 g de levure de boulanger délayé dans de l'eau froide
- 5 œufs
- 150 g de beurre en petits morceaux
- 400 g de pépites de chocolat

La veille

1. Pétrissez la farine, le sucre, le sel et les œufs. Dès que la pâte se décolle, pétrissez 10 min avant d'incorporer le beurre.
2. Quand le beurre est bien incorporé, ajoutez la levure et pétrissez pendant 5min. Réservez au frais jusqu'à l'utilisation du lendemain.

Le jour même

1. Divisez la pâte en 2. Etalez chaque pâton en carré de 3 mm d'épaisseur. Divisez en 4, puis mettez 50 g de pépites de chocolat dans chaque brioche. Rabattez les coins au centre puis boulez.
2. Mettez sur une plaque avec du papier cuisson. Laissez pousser environ 1h à température ambiante : elles doivent doubler de volume avant cuisson.
3. Dorez à l'oeuf, puis cuisez à 200° C pendant 20 minutes environ.
4. Bonne dégustation !