



Babka chocolat café

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de repos : 1 nuit

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à tartiner café

- 135 g de noisettes
- 75 g de sucre glace
- 10 g de café moulu Naturela (pour 1 expresso soit 20g)
- 75 g de chocolat au lait
- 30 g de lait

Pour la babka

- 250 g de farine
- 12 g de levure fraîche de boulanger
- 60 g de lait entier
- 20 g de café moulu Naturela (pour 2 expressos soit 40g)
- 3 g de sel
- 1 œuf
- 80 g de beurre
- 60 g de sucre
- 50 g de noisettes torréfiées décortiquées
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

La pâte à tartiner au café

1. Faire fondre le chocolat au lait au bain marie ou au micro-ondes.
2. Pendant ce temps, mixer les noisettes et le sucre glace puis déposer dans un cul de poule.
3. Ajouter le chocolat fondu, mélanger pour obtenir un mélange homogène.
4. Réaliser un expresso avec le café Naturela (ou un café avec une cafetière italienne) et l'ajouter au mélange.
5. Délayer l'appareil avec le lait afin d'obtenir une texture lisse.
6. Réserver pour garnir la babka.

La babka

1. Réaliser deux expressos avec le café Naturela (ou 40g de café serré avec une cafetière italienne). Réserver.
2. Diluer la levure dans le lait tiède et laisser reposer 10 minutes.
3. Pendant ce temps mélanger le sel, le sucre, et la farine dans la cuve d'un robot (ou à la main).
4. Rajouter l'œuf puis le lait avec la levure et enfin les expressos avec le café Naturela froids.
5. Pétrir à vitesse moyenne pendant 10 minutes.
6. Ajouter le beurre coupé en cubes jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois (environ 15 minutes de pétrissage).
7. Rouler la pâte en boule, la poser dans un saladier et la couvrir d'un torchon.
8. Laisser reposer une nuit au frais.
9. Le lendemain : étaler la pâte en forme de rectangle de la longueur de votre moule et de 3 fois sa largeur. Recouvrir de pâte à tartiner au café.
10. Parsemer de noisettes concassées (en garder un peu pour la garniture finale).
11. Rouler la pâte dans sa largeur.
12. Couper le boudin en deux sur toute la longueur.
13. Tresser les deux morceaux obtenus, face coupée vers le haut.
14. Tapisser le moule de papier sulfurisé ou le graisser (huile ou beurre).
15. Poser la pâte tressée dans le moule et la laisser reposer au moins une heure couverte d'un torchon.
16. Préchauffer le four à 180 degrés.
17. Badigeonner la babka d'œuf battu.
18. Cuire de 30 à 35 minutes.