

Brioche de Pâques (vanille & chocolat)

Préparation

1. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sucre, la vanille, le sel et l'œuf.
2. Pétrissez à petite vitesse pendant quelques minutes, vous devez obtenir une pâte homogène et lisse, qui se détache des parois du bol.
3. Incorporez alors le beurre coupé en petits morceaux et continuez à pétrir en augmentant petit à petit la vitesse jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé et que la pâte se détache à nouveau des parois du bol.
4. Elle doit être bien lisse et élastique.
5. Laissez-la reposer à température ambiante pendant 30 minutes, puis ajoutez les pépites de chocolat, formez une boule et placez-la au réfrigérateur au moins 3 heures, au mieux 1 nuit.
6. Ensuite, dégazez la pâte et formez une boule.
7. Placez-la dans votre moule préalablement beurré et creusez un trou au centre (pour pouvoir la garnir après cuisson), puis faites pousser la brioche pendant environ 1h30 (plus ou moins selon la température de la pièce).
8. Quand la brioche a poussé, dorez-la à l'aide d'un pinceau avec le mélange œuf battu et crème.
9. Enfournez dans le four préchauffé à 190°C pour 30 minutes de cuisson (si besoin, après 20 minutes vous pouvez couvrir la brioche avec une feuille d'aluminium pour qu'elle ne colore pas trop).
10. Laissez-la refroidir quelques minutes, puis démoulez-la et laissez refroidir totalement.
11. La ganache et les finitions : de chocolat au lait de crème liquide entière de lait Des mini œufs de Pâques pour la déco Faites chauffer le lait et la crème, puis versez-les sur le chocolat partiellement fondu.
12. Mixez pour obtenir une ganache lisse et brillante, puis laissez-la cristalliser.
13. Ensuite, mettez-la dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse, et garnissez la brioche.
14. Décorez avec quelques œufs en chocolat et régalez-vous !