

Brioche léopard tonka & chocolat



QUANTITÉ

6 personnes



PREPARATION

20 minutes



REPOS

Non



CUISSON

4 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 250mL de lait végétal non sucré ou de lait animal
 - 15g de levure de boulanger fraîche
 - 30g de fécule de maïs
 - 50g de beurre
 - 70g de cassonade
 - 370g de farine
 - 1/2 fève tonka (ou à défaut, une gousse de vanille)
 - 4 cuillères à café de cacao en poudre
- POUR LE GLAÇAGE
- 100g de chocolat noir pâtissier
 - des fruits secs concassés ou entiers, des fruits frais, des mini marshmallows...



Dans un verre, versez environ 100mL de lait, émiettez la levure dedans et laissez reposer une dizaine de minutes.

Dans une casserole, versez le lait restant (150mL) et la fécule de maïs.

Remuez bien à l'aide d'un fouet et portez à ébullition. Lorsque le mélange a épaissi, ajoutez le beurre hors du feu. Mélangez bien. Laissez refroidir.

Lorsque le mélange est tiède (ou froid, il faut juste qu'il ne soit pas trop chaud afin de ne pas tuer les levures), ajoutez la farine, le sucre et la levure.

Pétrissez à la main pendant environ 10 minutes ou au robot pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien élastique et ne colle plus.

Séparez la pâte en deux pâtons de taille égale.

Dans l'un des pâtons, incorporez la fève tonka (qu'il faut râper avec une mini-râpe type râpe à muscade).

Séparez le deuxième pâton à nouveau en deux.

Dans l'un, ajoutez une cuillère à café de cacao en poudre et pétrissez jusqu'à ce que la couleur de la pâte soit homogène.

Dans le deuxième pâton, ajoutez 3 cuillères à café et pétrissez jusqu'à ce que la couleur de la pâte soit homogène.

Mettez chaque pâton dans un saladier, couvrez-les d'un torchon propre et laissez reposer pendant 1h30 à température ambiante. Les pâtons doivent avoir doublé de volume.

Coupez chaque pâton en 7 morceaux de taille égale.

Vous obtenez donc 21 morceaux (7 blancs, 7 marrons clairs et 7 marrons foncés).

Prenez un morceau marron foncé et formez un boudin dont la longueur fait 2 fois la taille de votre moule à cake.

A l'aide d'un rouleau, formez une bande avec un morceau marron clair d'environ 1,5cm de largeur et de même longueur que le premier boudin.

Enroulez cette bande autour du boudin marron foncé.

Formez une bande avec un morceau de pâte blanc d'environ 2 cm de largeur et de la même longueur que le boudin précédent.

Enroulez cette bande sur le boudin formé précédemment (marron foncé au centre et marron clair à l'extérieur).

Coupez votre boudin en deux et posez les deux boudins dans votre moule à cake.

Recommencez avec tous les autres morceaux de pâtes.

Couvrez votre moule à cake à l'aide d'un torchon et laissez reposer à température ambiante au moins une heure. Préchauffez le four à 180°C.

Faites cuire pendant 40 minutes (surveillez la cuisson de temps en temps) à 180°C.

Démoulez la brioche et laissez-la refroidir sur une grille.

Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie.

Versez le chocolat fondu sur la brioche (ce n'est pas grave si elle est encore tiède) et étalez-le à l'aide d'une maryse ou d'une spatule.

Disposez dessus la décoration que vous souhaitez (fruits secs, fruits frais, bonbons...).

Laissez refroidir jusqu'à ce que le chocolat fige (à température ambiante si vous avez le temps et qu'il ne fait pas trop chaud, au frigo sinon).