

Roulés au chocolat et noisettes



QUANTITÉ

12 roulés



PREPARATION

20 minutes



REPOS

2 heures



CUISSON

6 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LA PÂTE À BRIOCHE :

- 18g de levure fraîche de boulanger
- 150ml de lait
- 80g de beurre
- 375g de farine
- 70g de sucre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de cardamome

POUR LA GARNITURE

- 60g de chocolat noir à pâtisser
- 100g de purée de noisettes



Dans un saladier, émiettez la levure fraîche et le lait. Mélangez pour dissoudre la levure. Faites fondre le beurre. Versez dans le saladier (en vérifiant que c'est tiède et non bouillant). Ajoutez la farine, le sucre, l'œuf et la cardamome.

Pétrissez la pâte pendant 5 bonnes minutes jusqu'à former une boule de pâte.

Laissez la reposer dans le saladier couvert d'un torchon pendant une heure.

Pendant ce temps, préparez la garniture : faites fondre le chocolat puis mélangez-le avec la purée de noisettes. Réservez au réfrigérateur.

Étalez la pâte à brioche en formant un grand rectangle de 3 ou 4 mm d'épaisseur.

Recouvrez toute la surface de la pâte avec la garniture avec une spatule ou une cuillère.

Roulez la pâte dans le sens de la longueur de façon à former un long rouleau.

Coupez ensuite des tranches d'environ 1,5cm d'épaisseur.

Placez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson. Recouvrez-les d'un torchon et laissez reposer pendant une heure.

Préchauffez le four à 220°C.

Faites cuire au four pendant 6 minutes à 220°C. Laissez refroidir sur une grille.