



- ✓ **Préparation** : 40 min
- ✓ **Repos** : 2 h 45
- ✓ **Cuisson** : 35 à 40 min

### ✓ **Ingrédients**

#### **pour 8 personnes :**

- 200 g de Nutella®
- 200 ml de lait entier
- 10 g de levure de boulanger déshydratée
- 500 g de farine de blé T65
- 10 g de sel
- 60 g de sucre
- 2 œufs + 1 œuf pour la dorure
- 100 g de beurre

### ✓ **Préparation :**

1. Versez le Nutella® dans 8 empreintes d'un moule à glaçons en silicone et placez-le au congélateur pendant au moins 2 h.

2. Versez un fond d'eau dans une grande cocotte en fonte. Couvrez et portez à ébullition. Retirez la cocotte du feu et jetez l'eau. Séchez-la et fermez le couvercle pour garder la chaleur.

3. Faites tiédir le lait. Dans un bol, délayez la levure avec 100 ml de lait tiède et laissez reposer pendant 15 min. Dans un saladier, mélangez la farine de blé, le sel et le sucre. Creusez un puits. Versez la levure délayée, le reste du lait tiède et 2 œufs battus dans le puits. Mélangez du bout des doigts en ramenant la farine au centre du saladier, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés.

4. Posez la pâte sur le plan de travail fariné et pétrissez-la pendant 5 min. La pâte doit être lisse et homogène. Incorporez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez de nouveau pendant 5 min. Formez une boule et farinez-la généreusement. Posez-la sur une feuille de papier sulfurisé huilée dans la cocotte, fermez le couvercle et laissez lever pendant environ 1 h, la pâte doit avoir doublé de volume.

5. Sortez la pâte de la cocotte et posez-la sur le plan de travail fariné. Dégazez le pâton à l'aide de votre point. Divisez la pâte en 8 morceaux de même poids et façonnez-les en boules. Aplatissez-les légèrement pour former des galettes puis placez un glaçon de Nutella® au milieu de chaque galette. Refermez la pâte sur elle-même de manière à enfermer le Nutella® et à reformer les boules. Farinez-les généreusement et disposez-les côte à côte sur le papier sulfurisé dans la cocotte. Fermez le couvercle et laissez lever pendant environ 1 h 30, la pâte doit de nouveau avoir doublé de volume.

6. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de la brioche avec l'œuf battu. Remettez le couvercle et enfournez pour 35 min à 210°C, en démarrant avec le four froid. Retirez le couvercle de la cocotte et prolongez éventuellement la cuisson de 2 à 5 min, en fonction de la couleur de la croûte souhaitée. Laissez refroidir sur une grille à la sortie du four.

