



TOURBILLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN

A savoir : vous pouvez réaliser la pâte à la main ou au robot. J'ai utilisé un moule rond de 20cm de diamètre. Si vous avez le temps, préparez la pâte la veille au soir et laissez-la pousser au réfrigérateur pendant 1 nuit : elle va lever lentement et ne sera que meilleure.



Ingrédients pour la pâte : 20gr de sucre, 4gr de levure sèche de boulanger (ou 8gr de levure fraîche), 220gr de farine, 120ml de lait tiède, 30gr de beurre mou, 1/4 c. à café rase de sel.

Ingrédients pour la farce : 60gr de pépites de chocolat noir, 6 c. à soupe de sucre de canne complet (à défaut cassonade), 4 c. à soupe de noix de pécan réduites en poudre, 20gr de beurre fondu, 1 jaune d'œuf battu dilué avec 2-3 goutte d'eau pour la dorure (j'ai utilisé du lait), sirop d'agave ou d'érable pour caraméliser.

Réhydratez la levure dans 20ml de lait tiède pendant 10 minutes. Dans un saladier (ou dans le bol du robot) versez la farine, ajoutez la levure délayée, le sucre et le restant de lait tiède. Mélangez puis ajoutez le sel. Lorsque la pâte devient homogène ajoutez le beurre mou.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.



Pétrissez pendant 10-15 minutes jusqu'à ce que la pâte forme une boule non collante. Recouvrez-la d'un film plastique et laissez lever 1h30-2h00 environ, jusqu'à ce que la pâte double de volume (ou toute la nuit).

Ensuite, dégazez la pâte et étalez-la au rouleau sur un plan de travail légèrement fariné en un carré 30x30 cm environ.

Badigeonnez de beurre fondu, parsemez de sucre, de poudre de noix de pécan et enfin de pépites de chocolat. Roulez la pâte serrée pour former un boudin. Coupez 8 tranches, déposez-les sans les serrer dans un moule beurré et sucré. Couvrez et laissez lever 1 heure environ à température ambiante. Badigeonnez le dessus de dorure.

Préchauffez le four à 230°C. Baissez la chaleur à 180°C et faites cuire le pain brioché pendant 25-30 minutes environ. A la sortie du four badigeonnez de sirop d'agave ou d'érable, enfournez 2 minutes pour caraméliser.