



Desserts

Brioche au Nutella

Pour 8 personnes.

Ingrédients

120 millilitres de lait
1 cuillère à café de sucre
2 cuillères à café de levure sèche
500 grammes de farine
1 cuillère à café de levure en poudre
1 1/2 cuillères à café de sel
180 grammes de yaourt
1 œuf
200 grammes de Nutella

Pour la décoration

orange (Zeste)
noisettes (hachées gros)

Méthode de préparation

Mettez le lait tiède, le sucre et la levure dans un plat et mélangez bien. Laissez reposer 15 minutes jusqu'à ce que la levure commence à travailler.

Prenez un grand plat et mélangez-y la farine, la levure en poudre et le sel. Dans un autre petit plat mélangez ensemble l'œuf et le yaourt. Incorporez ce mélange dans le grand plat. Ajoutez-y aussi le mélange de levure. Mélangez bien avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'une pâte lâche et collante. Ajoutez un peu de lait ou d'eau si la pâte est trop sèche. Si la pâte est trop molle, ajoutez un peu de farine.

Pétrissez bien pour obtenir une belle boule. Emballez la boule de pâte avec du plastique folie et un essuie de cuisine puis laissez-la monter dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Sur un plan de travail fariné, roulez la pâte en une grande forme ovale d'environ 70x25 cm.*

Tartinez la face supérieure de la pâte avec le Nutella puis roulez-la en une longue saucisse. Coupez en longueur et tressez les deux moitiés l'une sur l'autre avec les couches de Nutella vers le haut.

Disposez la tresse délicieusement épaisse dans une forme de turban beurrée. Couvrez avec du plastique folie et un essuie de cuisine. Laissez la brioche reposer 45 minutes.

Préchauffez le four à 190°C. Retirez l'essuie et le film fraîcheur de la forme de cuisson. La pâte devrait avoir doublé de volume. Enfournez la brioche pour 20 à 25 minutes.

Laissez refroidir dans la forme avant que vous ne démouliez. Les amateurs peuvent encore terminer la brioche avec le zeste ou les noisettes hachées.

***Astuce:** si vous avez des difficultés pour déroulez la pâte, laissez-la reposer un petit quart d'heure sur le plan de travail sous un essuie de cuisine.

