



BRIOCHE AU NUTELLA®

Brioche | Petit déjeuner | Pause du matin | Toute l'année

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 |

Pour 10 parts (2 brioches par portion)

- 150 g de Nutella®

INGREDIENTS POUR LE CRAQUELIN (POUR 20 DISQUES)

- 25 g de beurre
- 25 g de farine de blé
- 25 g de sucre glace
- 25 g de farine d'amande

INGREDIENTS POUR LES BRIOCHES (POUR 20 BRIOCHES)

- 31 g de lait entier
- 31 g d'eau
- 28 g de beurre

- 2 g de sucre en poudre
- 1 g de sel
- 40 g de farine Type 80
- 2 petits œufs

PREPARATION POUR LE CRAQUELIN :

Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte bien lisse.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur du papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur d'environ 3 mm.

Découpez des disques de 3 cm avec un emporte-pièce et mettez-les au congélateur.

PREPARATION POUR LES BRIOCHES :

Tamisez la farine et ajoutez le sel et le sucre.

Versez le lait, l'eau et le beurre dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez la farine petit à petit et faites cuire pendant environ 3 minutes sans cesser de remuer avec une cuillère en bois pour que le mélange reste bien lisse. Une fine croûte se formera au fond de la casserole.

Versez dans un robot et continuez à mélanger à l'aide du batteur plat à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte soit froide.

Ajoutez délicatement le premier œuf sans cesser de remuer. Assurez-vous qu'il est bien incorporé à la pâte avant d'ajouter le second. La pâte doit être bien lisse et homogène.

Versez le tout dans une poche à douille à embout lisse d'1 cm de diamètre. Formez des petits tas d'environ 8 g (2,8 cm de diamètre).

Déposez un disque de craquelin glacé au sommet de chaque brioche.

Vous devriez obtenir 20 brioches.

Faites cuire aussitôt dans un four préchauffé à 185 °C pendant environ 15 minutes.

Lorsque les brioches ont refroidi, fourrez-les avec 7,5 g de Nutella®.

Deux petits pains équivalent à une part.