

## VIENNOISERIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



### INGRÉDIENTS

- 10 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 25g de levure de boulanger fraîche
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 75g de beurre fondu
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf pour dorer
- 475g de farine
- 100g de pépites de chocolat

### PRÉPARATION

Faire chauffer le lait avec la crème à hauteur de 37 °C, ajouter la levure de boulanger en mélangeant bien. Veiller à ne pas trop chauffer le mélange lait-crème afin de ne pas tuer la levure.

Battre au fouet le sucre et le beurre fondu dans un grand récipient. Ajouter l'œuf battu ainsi que le mélange lait-crème. Verser en pluie la farine en deux ou trois fois, en mélangeant bien après chaque ajout. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et se détache du bol. Former une boule et laisser reposer recouvert d'un torchon à température ambiante pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Ajouter les pépites de chocolat à la pâte et la pétrir encore quelques instants afin que les pépites s'incorporent parfaitement. Diviser la pâte en 8 et former des petits boudins dans le sens de la longueur.

Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser reposer 30 minutes sous couvert d'un torchon.

Préchauffer le four à 250°C. Quand il est bien chaud, badigeonner les viennoiseries d'un jaune d'œuf et les enfourner à mi-hauteur pendant 8 à 10 minutes selon leur taille.

C'est prêt !!!

Tu pourras montrer à tes copain-e-s tes talents de cuisinier ☺



**N'HÉSITE PAS À POSTER DES PHOTOS DE TA PRÉPARATION SUR INSTAGRAM EN UTILISANT LE HASHTAG #KIDIBULFRANCE**

