

Tresse russe aux trois chocolats



J'ai trouvé LA recette de brioche en parcourant le superbe blog "[le pétrin](#)". Son auteur a décrit plusieurs façonnages possibles à partir de la recette de base, j'ai opté pour la tresse russe pour accueillir ma petite sœur, venue de Nice passer quelques jours de vacances sous la pluie froide de Lorraine (que ne fait-on pas pour sa famille !!!).

Pour faire ce délice gourmand, il ne faut pas compter son temps : commencez tranquillement la veille au soir pour cuire le lendemain en fin de matinée.

Horloges et couverts :

Pour 3 brioches de 250g

- Préparation : 1 h
- Repos : 1h30 + nuit + 15min + 1h30
- Cuisson : 20 à 25 min

Dans le panier :

- 350g de farine T45
- 15g de levure fraîche
- 50g de sucre
- 7g de sel
- 3 œufs
- 50g de lait
- 120g de beurre
- 50g de chocolat blanc, 50g de chocolat au lait, 50g de chocolat noir (Neslé dessert)
- Dorure : 1 jaune d'œuf, 1cs de lait, 1cc de sucre



Préparation :

- Délayer la levure dans le lait, couper le beurre en morceaux.
- Dans la cuve du robot, réunir la farine tamisée, le sucre et le sel. Y faire une fontaine, ajouter les œufs et la levure délayée dans le lait.
- Pétrir 5 min à vitesse lente, puis 10 minutes à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte s'amalgame et se décolle des parois.
- Ajouter le beurre progressivement en continuant à pétrir (il sera peut-être nécessaire de corner les parois plusieurs fois pour rassembler la pâte) jusqu'à complète incorporation. Il faut compter une dizaine de minutes pour former une belle boule lisse et bien souple.
- Couvrir la cuve d'un torchon et laisser lever 1h à 1h30 dans un endroit tiède (ou près du radiateur).
- Rabattre la pâte plusieurs fois en la soulevant par le dessus et en la laissant retomber. Reforme la boule en repliant les bords en dessous.
- Recouvrir de film alimentaire et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.



- Le lendemain, verser la pâte sur un plan de travail très légèrement fariné (le terme technique est "fleurer") et découper le pâton en 3 parts égales (d'environ 250g chacune).
- Laisser détendre sous un torchon à température ambiante 15 minutes puis mettre en forme. Pendant ce temps, hacher le chocolat grossièrement pour obtenir des pépites.
- Pour chaque morceau, abaisser au rouleau pour obtenir un rectangle de 5 mm d'épaisseur.



- Parsemer de pépites de chocolat et rouler serré dans le sens de la largeur.
- Couper en deux dans la longueur, coller 2 extrémités, faire une torsade en veillant à garder la coupure vers le haut. souder les deux autres extrémités.





Dans le four :

- Déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, recouvrir d'un torchon et laisser lever une dernière fois 1h à 1h30.
- Dorer à l'œuf battu, détendu avec 1cs de lait sucré.
- Dans le four préchauffé à 200°C, faire cuire 20 à 25 minutes. (couvrir de papier alu les 10 dernières minutes ?)



Touche finale :

Laisser refroidir sur une grille (mais si vous pouvez résister à la tentation) avant de déguster.

