



## Petits pains feuilletés briochés au chocolat

Pour 8 petits pains

### Ingrédients :

260ml de lait, 1 cc de sel, 10gr de beurre, 40gr de sucre, 1 cc de jus de citron, 450gr de farine T55, 1 cc de levure instantanée.

+ 150gr de beurre pommade pour le feuilletage et 1 œuf battu pour le dorage

### Préparation:

Tamiser la farine dans un cul de poule et y ajouter le sucre, la levure et le sel, mélanger. Faire un puits et incorporer le lait puis le beurre. Pétrir 15 min, bouler, filmer au contact et laisser pousser 1 heure. Mettre le pâton au frais pendant 1h. Une fois ce temps écoulé, l'étaler au rouleau et former un rectangle. Placer le beurre en pommade au milieu et rabattre les côtés. Mettre au frais 15 mn.

Sortir le pâton, lui faire faire un quart de tour puis avec le rouleau à pâtisserie étaler. Replier à nouveau ce rectangle en 3. Placer au frais 15 mn.

Sortir le pâton et réaliser encore un tour comme précédemment. Au bout de 3 tours le feuilletage est terminé. Étaler le pâton en rectangle, le couper en 2 dans la hauteur puis en 4 dans la largeur. Déposer des barres de chocolat et rouler les bandes sans serrer.

Laisser lever 1 heure et dorer avec l'œuf battu. Enfourner à four préchauffé à 220°C et cuire 20 mn. Surveiller la cuisson et laisser refroidir sur une grille.

On peut également réaliser des croissant avec cette pâte, il faut la couper en triangles et la rouler en commençant par le grand côté. Tordre légèrement la pâte pour lui donner la forme d'un croissant.

Bon appétit.

