

GALETTE BRIOCHÉE aux deux chocolats

POUR 1 GALETTE
DE 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 12 g de levure de boulanger fraîche
- 12 cl de lait tiède
- 575 g de farine
- 2 œufs + 1 pour la dorure
- 50 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- 200 g de beurre mou
- 100 g de chocolat blanc concassé
- 150 g de chocolat noir concassé



1. Délayez la levure avec le lait dans la cuve d'un robot muni du crochet. Versez 150 g de farine, puis mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Laissez reposer 1 h à température ambiante.

2. Ajoutez le restant de farine, 2 œufs, le sucre et le sel. Pétrissez 10 min à l'aide du crochet à vitesse moyenne.

3. Fendez la gousse de vanille, puis prélevez les graines avec la pointe d'un couteau. Dans la cuve, ajoutez le beurre, 70 g de chocolat blanc, 100 g de chocolat noir et les graines de vanille. Pétrissez de nouveau 5 min avec le crochet. Laissez reposer 1 h à température ambiante.

4. Préchauffez le four à 40 °C. Formez un disque de pâte de 20 cm de diamètre, réalisez un trou au centre, puis élargissez-le petit à petit afin d'obtenir une couronne. Introduisez une fève dans la pâte par en dessous pour ne pas laisser de marque. Déposez la galette sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Placez un bol en céramique rempli d'eau au centre. Laissez pousser 25 min au four.

5. Fouettez l'œuf restant. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-en la galette, puis enfouez pour 30 min à 170 °C sans préchauffage.

6. Déposez le chocolat restant sur la galette 1 min avant la fin de la cuisson afin qu'il fonde.

