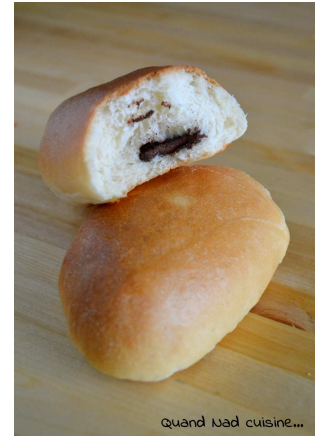


Navettes au chocolat

Pour 12 navettes:

- 500 g de farine
- 9 g de sel
- 40 g de sucre en poudre
- 30 cl de lait
- 2 cc de levure de boulanger déshydratée
- 80 g de beurre à température ambiante
- 12 barres de chocolat (ou des carrés)

La pâte se prépare aussi bien au robot (comme moi), qu'en machine à pains ou encore à la main.



Dans le bol du robot, mélanger la farine avec le sel et le sucre. Au centre, verser le lait puis la levure. Pétrir, puis quand le pâton commence à se former, ajouter le beurre en morceaux. Laisser pétrir une bonne dizaine de minutes.

Couvrir le bol avec un torchon et laisser doubler de volume dans un endroit chaud.

Dégazer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. Séparer en 12 boules de même poids (75-80 g pour moi). Étaler chacune en disque allongé puis placer au centre une barre de chocolat. Replier les bords de façon à enfermer le chocolat et placer chaque navette sur une (ou deux) plaques couvertes de papier sulfurisé, en plaçant bien la soudure en dessous. Laisser de nouveau lever 1h.

Préchauffer le four à 180°.

Badigeonner les navettes de lait ou de jaune d'oeuf puis enfourner. Laisser cuire 10-12 min.

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.

Ces navettes se congèlent très bien, pour les déguster vous pouvez les sortir à l'avance et les repasser juste quelques secondes au micro-ondes pour qu'elles retrouvent tout leur moelleux (ce que je fais quasi toujours pour mes brioches) ou bien mettre au four encore congelées et laisser quelques minutes.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>