

# Brioche tressée à la pistache et pépites de chocolat



## Ingrédients :

**Pâte à brioche :** 500g de farine T55, 1 pincée de sel, 50g de sucre, 1/3 de cube de levure de boulanger, 2 oeufs, 100g de beurre, environ 200ml de lait.

**Crème d'amande à la pistache :** 150g de beurre pommade, 45g de pâte de pistache, 180g de poudre d'amande, 150g de sucre, 3 oeufs, 100g de pépites de chocolat, 1 jaune d'oeuf pour dorer, QS de pistaches hachées.

## Préparation :

**Pâte à brioche à la MAP :** Casser les oeufs et les verser dans un verre mesureur. Ajouter du lait jusqu'à obtenir 250ml. Verser le mélange oeufs et lait dans la cuve de la MAP, et émietter dessus la levure de boulanger. Ajouter la farine, le sucre, le sel et le beurre. Lancer le programme pâte de la MAP.

**Crème d'amande à la pistache :** Travailler le beurre en pommade, puis ajouter la pâte de pistache, la poudre d'amande, le sucre et enfin les oeufs.

## Façonnage :

Diviser la pâte à brioche en 3 parties égales. Étaler chaque morceau de pâte au rouleau en forme de rectangle et pas trop finement. Couvrir de crème d'amande à la pistache, en laissant un bord libre autour et 3 cm à chaque extrémité, puis parsemer de pépites de chocolat. Enrouler pour former un boudin en commençant par le côté garni de crème (de bas en haut sur la photo). Assembler les 3 boudins de pâte en rabattant le bout pour que la crème ne s'échappe pas pendant la levée et la cuisson. Tresser comme une natte de cheveux, et rabattre vers le dessous pour terminer et obtenir la même forme que l'autre bout. Couvrir d'un torchon et laisser lever au moins 1 heure. Au bout de ce temps, badigeonner la brioche au pinceau avec un jaune d'oeuf mélangé à une cuillère à soupe d'eau. Saupoudrer de pistache hachées et enfourner dans le four préchauffé à 180°C pour 30-35mn.