



*Tarandale Gourmande*

## COURONNE BRIOCHEE AUX PEPITES DE CHOCOLAT & AUX AMANDES

### **Ingrédients :**

200 ml de lait  
2 œufs battus  
1 cc de sel  
40 g de beurre  
80 g de sucre  
400 g de farine  
15 g de levure fraîche de boulanger (ou 1 cc de levure déshydratée)  
2 poignées d'amandes effilées  
1 poignée de pépites de chocolat

### Préparation:

Mettre tous les ingrédients sauf les pépites de chocolat et les amandes dans la cuve de la MAP et lancer le programme " Pâte ".

Au signal sonore ajouter les pépites de chocolat et poursuivre le programme. Une fois qu'il est terminé, sortir le pâton sur le plan de travail fariné. Beurrer et fariner le moule à savarin.

Placer ensuite la pâte dans le moule à savarin et faire lever sous un torchon pendant 2 heures.

Badigeonner la brioche de lait, puis parsemez-la d'amandes effilées.

Préchauffer le four à 160° (th.5-6) puis enfourner pour 40 mn en surveillant la coloration de la croûte. Sortir la couronne puis laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

***Bon appétit !***