

Briochettes

Pour 12 briochettes

- 500g de farine
- 3 œufs
- du lait
- 100g de sucre
- 100g de beurre très froid
- des pépites de chocolat
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 œuf pour la dorure

Cassez les œufs dans le verre doseur et complétez avec le lait jusqu'à obtenir 310 ml. Laissez reposer une demi-heure.

Versez dans le bol du Thermomix avec le sucre et la levure.

Programmez 2 min/ 37°/ Vit 1.

Ajoutez ensuite la farine et **programmez 4 min/ fonction pétrin.**

Ajoutez le beurre coupé en morceaux et **reprogrammez 4 min/ fonction pétrin.**

Sortir la pâte du bol.

Séparez-la en deux.

Dans une des moitiés, incorporez à la main les pépites de chocolat. Séparez chaque moitié en 6 pâtons et former des boules (elles font 81 gr chacunes)

Déposez les dans des moules à empreintes briochettes.

Enfournez les moules une demi-heure à four programmé 60°(th2) (et non éteint).

Puis sortir les moules du four

Augmentez alors la Chaleur à 200°.

Pendant ce temps, dorez les briochettes à l'œuf battu, puis enfournez-les pour 20 minutes

(à adapter à votre propre four).