

Recette : 3 oeufs dont 2 pour dorer la surface des brioches avec un pinceau .

300 ml de lait tiède

8 cuillères à soupe de sucre

2 sachets levure boulangère (un sachet égal 8gr)

70 gr beurre fondu dans le lait

1/2 cuillère à café de sel

500 gr farine T45

80 gr pépites de chocolat

Dans un saladier mettre le sel, le sucre, 1 oeuf entier + deux blancs, les pépites de chocolat et la levure.

Mélanger en incorporant petit à petit le lait tiède avec le beurre fondu , la pâte doit rester peu collante ,

ne pas la pétrir, laisser reposer durant 45mn (dans un four éteint à 25° environ)

A la fin du temps de repos façonner les boules (18 pour moi)

Les mettre dans des petits moules ronds ou autre forme.

Une fois les boules faites badigeonnez les avec les jaunes d'oeufs

Faire préchauffer le four à 180° chaleur tournante Et faire cuire 20 mn

Laisser refroidir sur une grille et dégustez .