

## Brioche aux pépites de chocolat

Faire gonfler un sachet de levure boulangère dans 125gr de lait tiède pendant 10mn

Pendant ce temps , mélanger 400gr de farine , 1 œuf , 35 gr de sucre , 1 pincée de sel , 50gr de crème liquide et ajouter le mélange lait/ levure.

Il faut pétrir au robot 8mn et laisser la pâte gonfler au moins 1h  
Après il faut la dégazer , ajouter les pépites.

Il faut former des boules de 50gr et les mettre dans un moule à gâteau .

Si les boules ne se touchent pas c est pas grave car la pâte va encore gonfler .

Laisser encore pousser 1h  
Cuire 25mn à 165 degrés

Saupoudrer de sucre glace  
Bon appétit !

Axel