



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Briochettes à l'huile d'olive et leur sauce au chocolat & huile d'olive

Recette proposée par :

Nelly du blog Cuisine téméraire

Ingrédients pour 12 petites brioches :

Pour les brioches

- 15 cl de lait (+ un peu pour dorer)
- 1 sachet de levure boulangère
- 350g de farine
- 150g de sucre de canne
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'oeuf
- **80g d'huile d'olive goût subtil**
- sucre en grains

Pour la sauce au chocolat :

- 50g de chocolat noir
- 7 cl de crème entière luite
- **0,5cl d'huile d'olive goût subtil**

Préparation :

• Pour les brioches :

- Faire tiédir le lait et verser la levure boulangère. Réserver 15 minutes.
- Dans la cuve d'un robot ou d'une machine à pain, verser la farine et creuser un puits en centre.
- Ajouter le sucre et le sel sur les bords de la cuve, puis le lait et la levure au centre du puits, afin que la levure ne soit pas en contact avec le sel et le sucre.
- Ajouter enfin l'huile d'olive et les jaunes.
- Pétrir au crochet ou lancer le programme pâte de la MAP.
- Une fois la pâte bien pétrie, la transvaser dans un récipient adapté et laisser reposer 2 heures dans un four préchauffé à 40°C et le récipient recouvert d'un linge humide.
- Détailler la pâte en boule d'environ 60 à 90g selon les cercles à pâtisserie utilisés (ou moules en silicone, mais surtout pas de caissettes en papier !).
- Disposer du papier cuisson sur une plaque et autour des cercles à pâtisserie et placer ensuite les boules de brioche.
- Laisser reposer encore 1h.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Avant d'enfourner, badigeonner d'un peu de lait le dessus des briochettes et parsemer d'un peu de sucre en grains.
- Faire cuire environ 30 minutes.
- Laisser refroidir à la sortie du four.





Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Briochettes à l'huile d'olive et leur sauce au chocolat & huile d'olive (suite)

- Pour la sauce au chocolat :
- Dans une casserole, faire chauffer la crème, puis ajouter le chocolat détaillé en petits morceaux.
- Bien remuer puis hors feu, ajouter l'huile d'olive.
- Verser dans une verrine bocal et laisser refroidir.

- Ne reste plus qu'à déguster les petites brioches en les tartinant de sauce chocolat & huile d'olive !
mn.