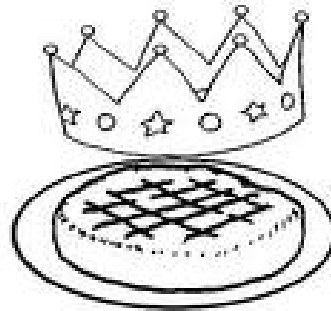


# Galette des rois briochée

**Pour le levain :** 125g de farine, 2 cuillère à café de levure de boulanger déshydratée, 65g d'eau,

**Ensuite :** 500g de farine, 100g de sucre en poudre, 100g de beurre mou, 100g de lait tiède, 3 œufs, 1, 5 cuillère à café de sel, 1 sachet de pépites de chocolat, 1 fève.

**Dorure :** 1 œuf



\*Mélangez dans un saladier les ingrédients du mini levain. Couvrez et mettez dans un endroit à l'abri des courants d'air le temps de préparer le reste.

\*Dans un autre saladier, battez le sucre avec le beurre. Ajoutez les oeufs un par un en continuant de battre. Ajoutez ensuite le lait tiédi, le sel et la farine. Pétrissez pendant un bon 1/4 d'heure. Ajoutez le mini levain réalisé auparavant et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique.

\*Laissez ensuite lever la pâte dans un endroit abrité pendant environ 2h30. Le pâton doit bien augmenter de volume.

\*Beurrez un moule à manqué et un petit bol. Renversez le petit bol dans le moule à manqué. Grâce à lui nous pourrons former la couronne sans problème.

\*Renversez ensuite ce pâton sur votre plan de travail fariné. Etalez-le avec un rouleau à pâtisserie. Réservez des pépites de chocolat pour la décoration (une poignée).

\*Mettez le reste des pépites sur la 1/2 de la pâte. Repliez en 2 puis dans l'autre sens en 3 comme une pâte feuilletée. Ré étalez au rouleau. Votre garniture est ainsi bien répartie. Formez ensuite une boule. Mettez-y la fève. Faites un trou au milieu et déposez votre pâton dans le moule à manqué.

\*Laissez à nouveau lever pendant 1/2 heure à 3/4 d'heure.

\*Préchauffez votre four à 180°C. Dorez la brioche à l'oeuf, déposez les pépites de chocolat pour la décoration. Enfourez à four chaud pour 25 minutes environ. Un lame de couteau enfoncée au coeur de la brioche doit ressortir sèche. Démoulez sur une grille et laissez refroidir avant de déguster.

