

Nids de Pâques briochés

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseatfour.canalblog.com

Petite brioche toute simple mais délicieuse avec quelques pépites de chocolat et agrémentées de petits œufs de Pâques au chocolat bien sûr...

Prévoir 3h de repos.

Ingrédients (pour 4 petits nids) :

- * 250 g de farine
- * 50 g de beurre ramolli
- * 50 g de sucre en poudre
- * 50g de perles de sucre (ou sucre en grains)
- * 10 g de levure fraîche de boulanger
- * 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- * 10 cl de lait
- * 50g de chocolat blanc
- * 1/2 cuillère à café de vanille en poudre
- * 1 pincée de sel
- * une vingtaine de petits œufs en chocolat



Préparation :

Faire tiédir un peu le lait au micro-ondes.

Couper le beurre en petits morceaux dans un bol et le laisser se ramollir.

Râper le chocolat ou couper-le en pépites.

Dans un bol, émietter la levure et y verser le lait tiédi. Laisser reposer 5 minutes ce levain.

Dans le bol de votre robot avec le crochet, verser d'abord la farine et le sel. Brasser rapidement.

Ajouter ensuite le sucre en poudre, le chocolat, la vanille, l'œuf entier et le « levain » mélangé. Continuer le brassage (moi, position 2).

Lorsque la pâte se détache des parois du bol de votre robot, ajouter le beurre ramolli.

Pétrir à nouveau pendant quelques minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène, lisse et collante.

Puis, laisser la pâte pendant 2h à température ambiante recouverte d'un linge humide. Elle va doubler de volume.

Au bout de 2h, il faut dégazer la pâte. Donc fariner le plan de travail et appuyer sur la pâte pour en faire ressortir l'air en s'aidant de la paume de la main.

Couper alors la pâte en 4 pâtons. Partager chaque pâton encore en 3.

Faire avec des boudins allongés de 25-30 cm de long environ. Utiliser les boudins par 3 pour faire 1 tresse.

Si cela colle trop aux doigts, mettre un peu de farine.

Recourber chaque tresse pour former un petit nid.

Déposer ces nids sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Laisser lever encore pendant 1h à température ambiante, recouvrir le tout d'un linge humide.

Après ce temps-là, préchauffer le four à 180°C.

Puis, badigeonner les nids du jaune d'œuf et saupoudrer de grains de sucre.

Faire cuire les nids pendant 15 à 18 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Laissez-les refroidir sur une grille.

Avant de servir, décorer chaque nid avec 4 ou 5 petits oeufs.

Idéal pour accompagner « le nid glacé de Pâques » avec une pointe de chantilly !

Astuces :

Si vous n'avez pas de robot, vous pouvez tout faire dans un saladier à la main, c'est juste un peu plus long, physique et collant !

Attention, bien mettre chaque tresse « sur le flanc » et non « à plat » car sinon le trou central du nid se referme lors de la cuisson. Si besoin, agrandir un peu le trou avec les doigts avant d'enfourner.

On peut remplacer le chocolat blanc par du chocolat au lait ou noir.

On peut faire ces nids la veille et les conserver dans un linge ou une boîte en métal.

On peut réaliser ces nids en dehors de la période de Pâques bien sûr en omettant les œufs au chocolat !

