



Cuisine et  
dépendances

## Briochettes coco cacao (recette MAP)



*Encore un nouveau produit qui a attiré mon attention : la crème de coco à tartiner, une sorte de pâte à tartiner, cousine du Nutella et composée à plus de 50 % de noix de coco. J'ai profité du pot entamé pour en fourrer ces délicieuses petites brioches fraîches, à la mie légère et aérée.*

### Ingrédients (pour 6 brioches) :

- 250 g de farine
- 1 œuf + 1 jaune pour la dorure
- 5 g de levure du boulanger
- 50 g de sucre
- 15 g de cacao en poudre
- 60 g de beurre
- 100 ml de lait
- 6 cuil à café de crème de coco
- 5 g de sel
- facultatif : un peu de noix de coco râpée

### Préparation :

Dans la cuve de machine à pain, verser le lait, l'œuf battu, le sucre, le beurre fondu et le sel. Verser ensuite la farine. Creuser un trou dans la farine et y mettre la levure. Mettre en route la machine à pain programme pétrissage et levée sans cuisson. Au bip, verser le cacao en poudre (on peut varier la quantité de cacao selon la couleur de la pâte désirée).

Laisser reposer au moins 1 heure dans un endroit tiède.

Pétrir à nouveau, placer un peu de pâte dans un moule à briochette ou à muffin. Ajouter une noix de crème de coco, puis recouvrir de pâte.

Couvrir à nouveau et laisser reposer 30 à 40 min dans un endroit tiède pour laisser la briochette gonfler.

Mettre le four à préchauffer th. 6 (180°C).

Badigeonner le dessus des brioches avec un jaune d'œuf battu. Parsemer de noix de coco râpée  
Enfourner et laisser cuire 15 min..

Laisser refroidir et démouler après cuisson.

Les brioches sèchent vite, il vaut mieux les manger le jour même.

*Le 15 Janvier 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/01/15/16526417.html>*