

## Les pains au chocolat du dimanche matin



Pour 5 pains au chocolat de bonne taille

### La détrempe:

- 250 g de farine
- 30 g de sucre en poudre
- 5 g de sel
- 15 g de levure fraîche de boulangerie
- 62.5 ml de lait bien froid
- 62.5 ml d'eau bien froide

### Le beurre de tourage:

- 125 g de beurre froid (de qualité)
- Une tablette de chocolat noir à pâtisser

Mettez dans le bol du robot les ingrédients de la détrempe, en faisant en sorte que le sucre et le sel ne soient pas en contact direct avec la levure. Pétrir à vitesse lente une bonne dizaine de minutes, transférer la pâte dans un saladier, filmer et mettre au frigo pour au moins deux heures, voire plus. Idéalement, il faudrait faire cette étape le matin, et s'attaquer au feuilletage vers 16h si on veut tout faire dans la même journée.

Étaler une feuille de papier sulfurisé et mettre le beurre dessus. Refermer la feuille et taper dessus avec un rouleau à pâtisserie pour étaler le beurre. Lui donner une forme rectangulaire, et remettre au frigo avec la détrempe.

Après avoir laissé la pâte et le beurre au moins deux heures au frigo, sortir la pâte et l'étaler sur une grande feuille de papier sulfurisé, en forme de rectangle d'une taille deux fois supérieure à celle du beurre.

Procéder comme pour un feuilletage classique : replier la détrempe sur le bord, faire un tour simple, étaler, replier, faire un tour etc.

étaler la pâte en rectangle et ensuite en lamelles de la largeur des barres de chocolat. J'ai mis deux barres de chocolat de trois carreaux, mais on peut en mettre une seule (ce sera juste moins gourmand).

Déposer une barre de chocolat sur le bas d'une lanière de pâte, rouler le tout, déposer la seconde barre de chocolat et rouler jusqu'au bout. Déposer le pain au chocolat sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et recommencer avec le reste de pâte. Filmer les pains, mettre au frigo pour la nuit.

Au petit matin, préchauffer le four à 200°C et sortir les pains.

Les badigeonner de jaune d'oeuf et les enfourner pour une vingtaine de minutes en surveillant la cuisson. Ils doivent être bien dorés.

Attendre une petite dizaine de minutes (juste le temps qu'il faut pour pouvoir les attraper sans se brûler les doigts) et déguster avec un bon café au lait, en se mettant plein de chocolat fondu autour de la bouche.