

Brioche aux mini eggs



Découvrez notre irrésistible recette de brioche aux mini eggs, des petites gourmandises. Ces délicieuses brioches moelleuses sont garnies de chocolats mini eggs, pour un plaisir sucré et festif à partager en famille.

Préparation 30 min

Cuisson 28 min

Portions 10

Nutrition Facts (per serving)

Calories 170

Lipides 6

Glucides 25

Fibres 2

Protéines 5

Sodium 140

Ingrédients

Pâte

- 250 ml (1 tasse) de yogourt grec nature
- 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de farine de blé entier
- 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine tout usage (et plus pour fariner)
- 7 ml (1 $\frac{1}{2}$ c. à thé) de poudre à pâte (levure chimique)

- 0,5 ml (1/8 de c. à thé) de sel

Garniture

- 45 ml (3 c. à soupe) de margarine
- 15 ml (1 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de cacao
- 80 ml (? tasse) de mini eggs (environ 18 mini eggs)

Glaçage

- 60 ml (¼ tasse) de sucre à glacer
- 10 ml (2 c. à thé) d'eau
- 60 ml (¼ tasse) de mini eggs (environ 14 mini eggs)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F) et graisser un moule rond de 20 cm (8 po).
2. Dans un grand bol, mélanger le yogourt, les farines, la poudre à pâte et le sel. Pétrir brièvement avec les mains farinées afin de former une boule de pâte homogène. Si la pâte est collante, fariner légèrement.
3. Sur un plan de travail généreusement fariné, avec un rouleau à pâte fariné, étendre la pâte afin de former un rectangle d'environ 1 cm (3/8 po) d'épaisseur.
4. Dans un petit bol, mélanger la margarine, la cassonade et la poudre de cacao afin de former une tartinade homogène. Tartiner sur toute la surface de la pâte.
5. Placer les mini eggs dans un sac hermétique. Avec le rouleau à pâte, concasser les mini eggs en petits morceaux. Répartir sur la garniture au chocolat.
6. Rouler la pâte sur elle-même en appuyant légèrement. Couper le rouleau en 10 morceaux d'environ 2.5 cm (1 po). Placer les brioches, la coupe vers le haut dans le moule.
7. Cuire au four 28 minutes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Attention de ne pas trop les cuire afin qu'elles restent moelleuses.
8. Pendant la cuisson, dans un petit bol, mélanger le sucre à glacer et l'eau. Réserver. Concasser légèrement les mini eggs restants. Réserver.
9. À la sortie du four, laisser reposer les brioches quelques minutes, puis répartir le glaçage sur les brioches. Parsemer de mini eggs concassés et servir.

Notes

Se conserve 3 jours à température ambiante et ne se congèle pas.



Chloé Hoff-Paradis – Nutritionniste Diététiste à Sherbrooke
Nutritionniste - Diététiste à Sherbrooke