



Pains, viennoiseries
Tortues briochées



2h35 **25 min** **10 min** **2h** **343**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour la pâte
à navettes**

500 g **Farine**
50 g **Sucre semoule**
30 cl **Lait demi-écrémé**
80 g **Beurre**
8 g **Sel**
7 g **Levure de boulanger**

**Ingrédients pour le
décor**

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Lait demi-
écrémé**
1 **Pépites de chocolat**

Étape 1

Préparation de la pâte à navettes

- 1 Verser 1/4 du lait dans un ramequin et le faire réchauffer au micro-ondes sans le faire bouillir.
- 2 Délayer la levure dans le lait chaud et la laisser se dissoudre.
- 3 Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, le reste de lait, le beurre et le sel.
- 4 Lorsque la levure forme des bulles à la surface du lait, la verser dans le saladier.
- 5 Pétrir la pâte à la main ou à l'aide d'un robot.
- 6 Une fois que la pâte est homogène et devient élastique, former une boule, la déposer dans un saladier et la recouvrir d'un torchon propre.
- 7 Laisser la pâte doubler de volume dans un endroit tiède et sec.

Étape 2

Façonnage des tortues briochées

- 1 Une fois que la pâte a doublé de volume, la déposer sur le plan de travail préalablement fariné.
- 2 Rabattre la pâte et la diviser en pâtons.

- 3 Prélever 5 petites boules et une boule moyenne de chaque pâton. Avec les petites boules, former les pattes et la tête des tortues.
- 4 Avec la boule moyenne, former la carapace de la tortue.
- 5 Assembler tous les éléments de la tortue. La déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Continuer avec les autres pâtons.
- 6 Laisser lever les tortues pendant 1 heure.
- 7 Dans un ramequin, délayer le jaune d'oeuf dans le lait. Dorer les tortues à l'aide d'un pinceau à dorure.
- 8 Placer des pépites de chocolat sur la tête des tortues pour former les yeux.

Étape 3

Cuisson des tortues briochées

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire cuire les tortues briochées pendant 10 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser tiédir les tortues avant de déguster.