



Conseil

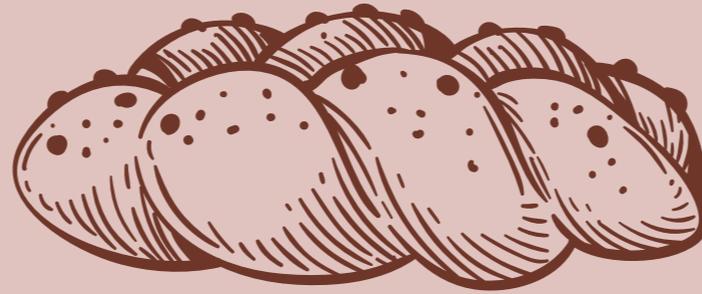
Déguster frais, c'est ainsi que la babka est la meilleure.



S'il en reste (bien que nous ayons du mal à l'imaginer ;) : enveloppée dans du film alimentaire hermétique, la babka se conserve bien 3 à 4 jours au réfrigérateur. La babka peut également être congelée en entier ou en portions.

Babka - tresse au chocolat

Caotina®



Il te faut ...

350 g de farine
 1/2 cc de sel
 40 g de sucre
 15 g de levure, fraîche
 60 g de beurre (à température ambiante)
 1 œuf
 150 ml de lait entier, tiède
 200 g de Caotina Choco-Crème
 70 g de noisettes
 1 œuf
 2 cs de sucre glace
 1,5 cs d'eau

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Verser la farine, le sel et le sucre dans un saladier. Émietter la levure et ajouter le beurre en morceaux. Ajouter ensuite l'œuf et le lait. Pétrir à l'aide d'un robot de cuisine pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple et compacte. Si la pâte est trop humide et qu'elle colle fortement au robot, il est possible d'ajouter un peu de farine.
- ♥ Former une boule lisse avec la pâte, la déposer sur une assiette, la couvrir d'un torchon humide et la laisser reposer 1,5 à 2 heures à température ambiante.
- ♥ Mettre les noisettes sans matière grasse dans une poêle antiadhésive. Les faire griller à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elles dégagent leur arôme. Les verser ensuite dans un torchon propre. Frotter les noisettes les unes contre les autres à l'aide du torchon pour enlever la peau brune. Hacher grossièrement les noisettes.
- ♥ Abaisser la pâte en rectangle sur un peu de farine. Étaler uniformément la Caotina Crème Chocolat sur la pâte (en laissant un bord d'env. 1 cm) et saupoudrer de noisettes hachées. Réserver 1 à 2 cs de noisettes pour la garniture.

- ♥ Enrouler la pâte par le côté le plus long. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper le rouleau formé en deux et torsader les deux boudins en commençant par le milieu, faces coupées vers le haut.
- ♥ Chemiser un moule à cake (30 cm) de papier cuisson. Resserrer légèrement la tresse et la déposer dans le moule. Couvrir et laisser lever à nouveau une demi-heure.
- ♥ Préchauffer le four à 180 degrés (chaleur voûte et sole). Battre l'œuf, badigeonner la tresse et saupoudrer avec le reste des noisettes.
- ♥ Faire dorer 35 minutes à hauteur moyenne.
- ♥ Sortir du four et laisser refroidir quelques minutes sur une grille. Démouler la babka, mélanger le sucre glace avec de l'eau et badigeonner la babka de manière homogène.