



## PAIN DE MIE LEOPARD



**Pour un moule de 20cm de long et 8cm de large** : 375g de farine T45, 35g de sucre en poudre, 16g de levure fraîche de boulanger ou 2cc de levure déshydratée, 20g de beurre, 25cl de lait, 1/2 cc de sel fin.

**Pour la pâte au chocolat clair** : 10g de cacao en poudre non sucré, 10g de lait.

**Pour la pâte au chocolat foncé** : 12g de cacao non sucré et 10g de lait. Si vous avez une machine à pain vous pouvez commencer le pétrissage avec c'est plus facile, autrement vous pouvez soit utiliser un robot soit pétrir à la main : mettre le sel au fond de la cuve ou du saladier, ajouter la farine, creuser un puits y mettre le sucre en poudre, la levure émiettée, le beurre pommade et le lait. Mélanger et pétrir 10 min. Prélever 320g de la pâte y ajouter 10g de cacao et 10g de lait bien malaxer pour avoir une couleur uniforme. Prélever 205g de cette pâte y incorporer 12g de cacao et 10g de lait et travailler à nouveau pour avoir une couleur foncée.

Mettre les boules dans 3 récipients, les recouvrir d'un torchon et laisser pousser environ 1h30. Quand les pâtes ont doublé de volume, les dégazer. Diviser ensuite chaque pâton en 7 boules égales. Commencer par étaler une boule de chocolat claire pour former un petit ovale, puis l'enrouler sur lui-même pour former un boudin. Étaler ensuite une boule de pâte au chocolat noir en faisant un ovale un peu plus grand que le précédent y déposer le boudin clair en l'enrouler autour. Continuer de même avec la boule blanche. Y mettre le boudin aux 2 chocolats au centre et former à nouveau un gros boudin. Recommencer 7 fois l'opération.

Une fois cette étape terminée, rouler les boudins un par un sur le plan de travail pour les affiner et obtenir des boudins de 40cm de long soit le double de la longueur du moule à cake puis couper chaque boudin en 2. Ranger 4 boudins côte à côte dans le moule beurré et superposer les autres dessus. Couvrir à nouveau d'un torchon et laisser pousser 40 min, la pâte doit bien gonfler. Enfourner ensuite 30 min à 180° chaleur tournante. Démouler sur une grille et laisser refroidir. Le pain doit sonner creux quand on tapote la base avec la lame d'un couteau.

