



BABKA DE JEFFREY CAGNES



Pour 8 personnes, préparation 1h, repos 1h55, cuisson 20/25min. Un moule à cake de 22cm.

La pâte à babka : 250g de farine, 3g de sel, 50g de sucre, 12g de levure fraîche de boulanger, 150g de lait, 50g de beurre + un peu pour le moule.

Dans la cuve du robot mélanger tous les ingrédients sauf le beurre et pétrir à vitesse moyenne pendant environ 20min. Quand la pâte se décolle ajouter le beurre en petits dés, pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle à nouveau. La mettre en boule, couvrir et réserver une heure au réfrigérateur.

Le sirop : 15g d'eau, 20g de sucre. Porter juste à ébullition et réserver.

La garniture : 150g de pâte à tartiner mélangée à 7.5g d'huile de pépins de raisins, 40g de noisettes Piémont torréfiées et concassées, 30g de chocolat noir concassé.

La réalisation : étaler la pâte à babka, lui donner la forme d'un rectangle de la même longueur que le moule et 3 fois plus large. Faire tiédir la pâte à tartiner au bain-marie pour l'assouplir et l'étaler sur toute la surface de la pâte à l'aide d'une spatule coudée. Parsemer avec les noisettes et le chocolat. Rouler soigneusement pour obtenir un boudin. Égaliser les extrémités pour une finition bien nette. Couper en deux le boudin dans la longueur et poser les deux demi-cylindres obtenus côte à côte, cotés coupés vers le haut. Tresser les deux branches en essayant de garder le côté coupé vers le haut. Poser délicatement la tresse dans le moule préalablement beurré et laisser à nouveau pousser à température ambiante pendant 45min.

La cuisson : préchauffer le four à 175/180° chaleur tournante puis enfourner pendant 25/30 min. Badigeonner de sirop à la sortie du four, laisser refroidir 5/10 min et démouler.

