

Babka au chocolat et au pain d'épices en tuto vidéo



En dégustant un morceau tiède de babka au chocolat et pain d'épices avec un verre de lait froid, les papilles gustatives jubilent et répandent l'ambiance de l'Avent.

Avez-vous déjà goûté une babka? Si ce n'est pas le cas, il est grand temps de le faire! Contrairement à notre tresse au beurre classique, cette délicieuse pâtisserie à base d'une sorte de pâte briochée est un peu plus légère.

Avant la cuisson, la pâte est recouverte d'une farce au chocolat et saupoudrée de noix, puis tressée avec deux brins et cuite dans un moule à cake. Si souhaité, on peut saupoudrer la babka de sucre glace.

Babka

- 450 g de farine à tresse
- 50 g de sucre
- 1 paquet de levure sèche de 7 g
- ½ cc de sel
- 2 œufs (à température ambiante)
- 80 g de beurre mou (à température ambiante) en morceaux, plus un peu de beurre pour graisser
- 100 à 130 ml de lait (tiède)
- Un peu d'huile neutre, par ex. huile de tournesol

Farce

- 120 g de chocolat noir, en morceaux grossiers
- 10 g de cacao en poudre, non sucré
- 20 g de sucre glace
- ¼ cc de sel
- 1½ cs rase d'épices pour pain d'épices (ou plus suivant l'intensité du goût souhaitée)
- 60 g de beurre, en morceaux
- 25 g de noix, finement hachées

Glaçage

- 40 g de sucre glace
- 1¾ cs de lait
- Un peu de cannelle en option

Pâte

1. Versez tous les ingrédients secs dans une grande jatte.
2. Ajoutez les œufs et le beurre et mélangez grossièrement. Pétrissez la pâte en ajoutant petit à petit le lait jusqu'à la consistance optimale (suivant la taille des œufs, il peut rester un peu de lait). Il faut pétrir la pâte pendant 6 à 7 minutes avec le robot de cuisine ou 6 à 10 minutes à la main jusqu'à ce qu'elle soit souple.
3. Graissez une jatte avec de l'huile neutre, mettez-y la pâte et recouvrez la jatte de film alimentaire. Laissez reposer pendant environ 12 heures au réfrigérateur.

Farce

1. Fondez les morceaux de chocolat au bain-marie.
2. Tamisez le cacao en poudre, le sucre glace, le sel et les épices pour pain d'épice dans un plus petit récipient, mélangez et réservez.
3. Retirez le chocolat fondu du bain-marie et faites-y fondre le beurre. Pour terminer, incorporez les ingrédients secs jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Après le bain-marie, la casserole avec le chocolat doit refroidir à température ambiante.
4. Abaissez la pâte levée en un rectangle d'environ 50 cm x 40 cm (n'ayez pas peur, la pâte ne lève que légèrement au réfrigérateur).
5. Répartissez la farce au chocolat et pain d'épices sur la pâte et saupoudrez de noix concassées. Laissez environ 2 cm de vide sur les bords gauche et droit (c'est-à-dire sur le côté étroit).
6. Enroulez étroitement la pâte à partir du côté long (donc du bas vers le haut), puis placez le rouleau de façon que la fermeture repose sur le plan de travail.
7. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez le rouleau en deux dans le sens de la longueur, puis tressez les deux brins (voir vidéo).
8. Déposez avec précaution la babka dans un moule à cake beurré et fariné, recouvrez d'un torchon et laissez-la monter pendant trois quarts d'heure à température ambiante.
9. Cuisez la babka sur la deuxième rainure du bas du four préchauffé à 180 degrés (chaleur inférieure et supérieure) pendant 30 à 35 minutes. Si elle devient trop sombre, recouvrez-la d'une feuille d'aluminium vers la fin.

Glaçage

1. Mélangez le sucre en poudre et le lait jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Nappez la babka tiède avec le glaçage. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un peu de cannelle à votre glaçage.

Temps de préparation: environ 1 heure et 30 minutes, cuisson comprise (sans temps de repos)

Colligny Cool dry sec Champagne AOC

Robe dorée pâle. Arômes intenses de pâte à pain fraîche, de baies et d'agrumes. Bouche pleine avec une agréable douceur fruitée. À déguster de préférence avec un glaçon, une baie ou une tranche d'orange (selon la saison) et un peu de menthe.



[Voir dans le weinshop >](#)