BABKA EXPRESS AU YAOURT, ORANGE ET PEPITES DE CHOCOLAT

Pour 8 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients

100 g de pâte d'amande
20 g de fécule de maïs
1 œuf
100 g de confiture d'orange
150 g de pépites de chocolat
Le blanc d'œuf dilué avec 1 c. à soupe d'eau pour badigeonner la pâte
500 g farine T45
1 sachet de levure chimique
1 cuillller à café de bicarbonate de soude
70 g de sucre
100 g de beurre mou
3 yaourts au lait entier (375 g)

Préchauffez le four à 180°C.

Mixez la pâte d'amande avec la fécule, le jaune d'œuf et la confiture d'orange. Réservez.

Versez la farine dans un grand saladier, ajoutez la levure, le bicarbonate de soude et le sucre. Incorporez le beurre mou du bout des doigts pour obtenir une sorte de sable, puis ajoutez les yaourts et mélangez rapidement pour obtenir une boule de pâte, sans trop pétrir.

Farinez très généreusement le plan de travail et étalez la pâte en un rectangle 30 x 40 cm en farinant autant que nécessaire pour éviter que la pâte ne colle. Etalez dessus la préparation à l'orange, puis répartissez les pépites de chocolat. Roulez la pâte en long boudin, coupez-le en deux dans la longueur puis tressez les deux morceaux et enroulez la tresse en couronne dans un grand moule à gâteau.

Battez le blanc d'œuf avec 1 c. à soupe d'eau et badigeonnez le dessus de la brioche avec ce mélange. Puis mettez au four pour 35 min. de cuisson. Servez tiède.

Astuce : vous pouvez aussi utilisez un grand moule à cake. Cette brioche est très rapide à préparer par rapport à une babka classique mais elle ne se conserve pas. Dégustez-la à la sortie du four. Sinon congelez-la.

Recette et stylisme : Annelyse Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel