**Titre de la recette : Les brioches.**

**\* Nombre de personnes : 5**

**\*Temps de préparation : 45 min.**

**\*Temps de cuisson / temps de réfrigération : 15 min.**

|  |  |
| --- | --- |
| **\* Les ingrédients :** | **\* Les ustensiles :** |
| - du lait  - de la farine  - du sucre  - des œufs  - de la levure  - du chocolat | - un fouet  - 4 bols  - les cuillères à mesurer  - une plaque de cuisson  C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01321.JPG |

|  |
| --- |
| \***Les étapes de la préparation :** |
| 1. Faire la préparation 1 en ajoutant le lait, la levure et le sucre.   C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01335.JPG C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01322.JPG C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01334.JPG C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01342.JPG C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01345.JPG   1. Mélanger cette préparation 1 avec la farine. 2. Laisser reposer 10 min. 3. Ajouter les pépites de chocolat 4. Laisser reposer 10 min. 5. Former des boules avec la pâte et déposer sur la plaque de cuisson. 6. Mettre au four.   C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01350.JPG |