Pains au chocolat et au Comté AOP Fort Saint-Antoine



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **40 min.**
Cuisson : **20 min.**

Ingrédients

- 4 sticks de Comté AOP Fort Saint-Antoine
- 160 g de farine T55
- 4 g de sel
- 90 g de sucre
- 6 g de levure de boulanger
- 80 g de beurre
- 8 cl de lait entier
- 4 barrettes de chocolat noir
- 1 Jaune d’œuf

Étapes de la préparation

Difficulté: Difficile ?????????

Temps de repos pour la pâte: 2h00

1. Dans la cuve du batteur, versez la farine, le sel, 30 g de sucre et la levure.
2. Faites tiédir le lait, puis versez petit à petit dans la cuve du robot.
3. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse puis laisser cette dernière reposer à température ambiante 30 minutes environ.
4. Étalez la pâte en forme de carré et disposez le beurre au centre.
5. Repliez chaque angle du carré vers le centre, puis étalez à l'aide d'un rouleau dans le sens de la longueur.
6. Ramenez ensuite le haut de la pâte vers le centre puis rabattez le bas de la pâte par-dessus.
7. Laissez reposer à nouveau 30 minutes au réfrigérateur.
8. Renouvelez cette opération trois fois en laissant reposer 30 minutes à chaque fois.
9. Étalez le pâton sur 4 mm d'épaisseur, puis découpez des rectangles pour réaliser les pains au chocolat et Comté AOP.
10. Disposez sur chacun des rectangles une barre de chocolat et une barre de fromage.
11. Roulez comme un pain au chocolat. Badigeonnez avec le jaune d'œuf battu et laissez les pains se développer une vingtaine de minutes.
12. Préchauffez le four à 220°C et enfournez pour 20 minutes environ selon la taille.
13. Sortez vos pains du four et laissez-les refroidir avant de déguster.