**Briochettes aux pépites de chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Briochettes-aux-p%C3%A9pites-de-chocolat-DSCN8664_28840.jpg)**Pour 23 briochettes**  
**- 2 œufs**  
**- 30 g de miel liquide**  
**- 2 càc d'extrait de vanille**  
**- 250 ml d'eau tiède**  
**- 100 ml d'huile de tournesol**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- 570 g de farine T 55**  
**- 4 càc de levure sèche de boulanger**  
**- 20 g de sucre**  
**- 160 g de pépites de chocolat noir ou au lait**  
**- lait ou œuf pour dorer**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson et éventuellement moules à briochettes**  
**Préchauffage ou non du four à 160°C** (Chaleur étuvée)

Au travail :  
Mettre dans la cuve de la MAP l'eau tiède, le sel, l'huile, la vanille, le miel et les œufs.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer de sucre.  
Mettre en route le programme "pâte" (1 h 30)  
Déposer la pâte sur le plan de travail bien fariné et la dégazer.  
L'étaler avec les mains, déposer les pépites de chocolat et pétrir pour bien les répartir.  
Diviser en petits pâtons d'environ 55 g.  
J'en ai déposé 12 dans des empreintes à briochettes et façonné 11 boules sur la plaque.  
Ensuite, j'ai procédé de deux façons différentes (histoire de corser un peu la recette!!).  
J'ai mis la plaque à four froid, réglé sur 160°C et j'ai laissé 30 minutes.  
Pendant ce temps, les briochettes ont levé à température ambiante et couvertes d'un torchon.  
J'ai enfourné les briochettes à four chaud pendant 25 minutes.  
Démouler sur une grille et laisser refroidir.