 **Couronne marbrée**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/02/Couronne-marbr%C3%A9e-DSCN2448.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 120 ml de lait (ribot pour moi)**  
**- 1 œuf**  
**- 350 g de farine**  
**- 2 càc de levure sèche de boulanger (6g)**  
**ou 12 g de levure fraîche  
- 60 g de sucre vanillé**  
**- 80 g de beurre**  
**Pour la pâte chocolat :**  
**- 1 càs de lait   
- 1càs de cacao**  
  
**1 cercle à tarte de 18 cm et 1 de 20 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre dans la cuve de la Map, le lait, l'œuf, la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer avec le sucre et déposer le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "Pâte" jusqu'au bout.  
Sortir la pâte et en prélever un morceau de 275 g.  
Ajouter à celui-ci le lait et le cacao et pétrir jusqu'à ce que le chocolat soit bien intégré.  
Faire une boule avec la pâte blanche et une avec la pâte chocolat.   
Déposer chaque pâte dans un saladier, couvrir et laisser lever (**pour moi 1 h dans le four à 35°C**).  
Lorsque les pâtes ont levé, dégazer légèrement chacune d'elle.  
Partager la pâte blanche en 3 morceaux (**environ 3 x 135g**) et la pâte chocolat en 2 morceaux (**environ 2 x 148 g**).  
Étaler chaque pâton en un disque de 18 cm de diamètre (**je me suis aidée pour cela du petit cercle**).  
On obtient donc 3 disques blancs et 2 disques chocolat.  
Superposer les disques en commençant par un blanc, puis un chocolat, un blanc, un chocolat et enfin un blanc (**là encore, je l'ai fait à l'intérieur de mon petit cercle pour que le montage soit bien régulier**).  
Retirer le cercle.   
À l'aide d'un couteau bien tranchant, entailler l'ensemble des disques en partant du milieu et en s'arrêtant à 2 cm environ du bord : On obtient 8 parts.  
Effeuiller chaque part en soulevant les pâtes une à une et en les rabattant sur l'extérieur, puis glisser les pointes sous la brioche.  
Placer le grand cercle autour de la brioche (**comme je suis toujours prudente, je l'ai tapissé de papier cuisson. J'en ai aussi mis à l'intérieur de la couronne pour qu'elle lève bien droit**).  
Laisser lever (**pour moi 30 min à 35°C dans le four**).  
Retirer le papier du milieu et enfourner pour 25 minutes de cuisson.  
Décercler délicatement et laisser refroidir sur une grille.