**Babka pistache et chocolat**

 **Pour 2 brioches**

Si vous voulez la préparer voici la [**pâte de pistache**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-de-pistache/).

**La veille**

**La pâte à brioche :
- 150 g de lait (**[**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi)**
**- 1 càc de sel fin**
**- 2 œufs entiers**
**- 500 g de farine T55**
**- 9 g de levure sèche de boulanger ou 18 g de levure fraîche**
**- 60 g de sucre en poudre**
**- 110 g de beurre doux**
.
Mettre dans la cuve de la MAP, le lait, le sel et les œufs.
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.
Saupoudrer de sucre.
Ajouter le beurre en parcelles.
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout (1h20 pour moi).
Dégazer la pâte, la poser dans un saladier.
Couvrir et mettre au frais jusqu'au lendemain.

**Le lendemain :**

**La crème au chocolat :
- 100 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 50%**
**- 120 g de beurre doux pommade**
**- 80 g de sucre**
**- 30 g de cacao amer en poudre**

Faire fondre le chocolat par petites séquences au micro-ondes.
Travailler le beurre mou avec le sucre.
Ajouter le cacao en poudre et bien mélanger.
Incorporer le chocolat fondu et bien mélanger.
Réserver à température ambiante.

**La mise en forme et la cuisson :
- 100 g de** [**pâte de pistache**](https://recettes.de/pate-de-pistache)**- la crème au chocolat
- 4 càs (2x2) de pépites de chocolat- Quelques** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache)

**2 moules à cake de 26 cm x 9 tapissés de papier cuisson**

Sortir la pâte du réfrigérateur (mais qui a mis une assiette sur mon saladier?)
Partager la pâte en 2 et remettre un des pâtons au frais.
Mettre le deuxième pâton dans le bol du robot avec la pâte de pistache et travailler avec le crochet pour obtenir une pâte bien homogène.
La remettre au frais un moment.
Sortir les 2 pâtons et partager chacun en deux : Nous avons 2 pâtons pistache et 2 pâtons nature.
Étaler au rouleau un bloc de pâte pistache et un bloc de pâte nature en deux grands rectangles identiques.
Humidifier au pinceau la pâte pistache et la couvrir avec la pâte nature.
Étaler la moitié de la crème au chocolat et la parsemer de 2 cuillerées de pépites.
Rouler la pâte pour former un boudin.
Recommencer l'opération pour  les 2 autres pâtons.
Couvrir les boudins et les mettre au frais pendant au-moins 15 minutes.
Couper chaque bouder en deux dans la longueur et les tresser pour faire 2 brioches.
Déposer chaque brioche dans un moule.
Répartir quelques éclats de pistaches.
Mettre dans le four et régler celui-ci à **160°C** [.](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)
Au bout d' 1 heure, vérifier la cuisson avec une aiguille.

**Le sirop sucre-pistache :
- 50 g d'eau**
**- 50 g de sucre**
**- 10 g de pâte de pistache**

Porter à ébullition l'eau et le sucre pour obtenir un sirop.
Y délayer la pâte de pistache.
À la sortie du four, badigeonner au pinceau les brioches avec le sirop.
Laisser refroidir sur une grille.