

## Recette de chocolatine maison de Léo

*Une de ses recette favorite : un peux longue mais le résultat est très bon ...*

500g de farine  
220g de beurre(pommade)  
40g de sucre semoule  
1 œuf pour la dorure  
22 barre de chocolat  
28 cl de lait tiède  
10g de levure de boulanger  
2 cuillère a café de sel fin



pour la pâte :

1- Dans un saladier mélanger farine, sucre, sel, levure, lait, pétrir doucement a la main, jusqu'à former d'une boule, filmer la pâte, mettre toute la nuit au frigo ou 2h pour les plus pressés.

2- Après repos, fariner les plan de travail et étaler la pâte au rouleau, une fois la pâte étalée y placer le beurre pommade (beurre ramollit +++ mais pas liquide) au centre.

3-Replier la pâte en porte feuille sur les quatre cotés cela doit former un carré.

4-Aplatir la longueur pour que le beurre s'intègre a la pâte, puis replier une nouvelle fois la pâte en porte feuille. Filmer la pâte et mettre au frigo 15 minutes.

5-Fariner le plan de travail et étaler une nouvelle fois la pâte dans sa longueur. Replier un porte feuille en 3, filmer et la remettre au frigo 20 minutes.

6-Étaler la pâte encore toujours dans le sens de la longueur plier en 3 en porte feuille et aplatir avec le rouleau, filmer et remettre 1h au frigo.

7-Fariner le plan de travail, étaler la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur couper la pâte en bandes de la taille des barres de chocolats (2 barres par choco) placer ensuite 2 barres a une extrémité de la bande puis rouler..

8-Placer les chocolatines sur une plaque de four et laisser préchauffer le four à 180°C.

9-Quand les chocolatines ont doublées de volume ,dorer les avec un œuf battu. Enfourner 10 à 15 minutes.