



Chinois (brioche à la crème pâtissière) aux pépites de chocolat

Ingrédients

(Pour 1 gros chinois)

Brioche

- 200 g de lait
- ½ cube de levure fraîche de boulanger (20g)
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 500 g de farine
- 1 œuf
- 1 c à café de sel

Crème pâtissière

- 500 g lait demi écrémé
- 2 œufs moyens
- 55 g féculé de maïs Maïzena
- 200 g sucre
- 1 gousse de vanille
- 120g de pépites de chocolat

Faites un peu chauffer le lait et versez-le ensuite avec la levure, le beurre et le sucre dans le bol de votre robot. Laissez 2-3mn sur vitesse moyenne.

Rajoutez les 500g de farine, le sel et l'œuf et laissez, toujours sur vitesse moyenne, jusqu'à ce que votre pâte soit bien homogène. Couvrez avec un torchon et laissez monter minimum 30mn (elle doit quasiment doubler de volume).

Versez le lait dans une casserole. Prenez votre gousse de vanille et coupez-la dans le sens de la longueur afin d'en extraire les grains, avec la pointe d'un couteau, que vous mettrez dans le lait, avec la gousse «vide». Faites chauffer.

Quand le lait est chaud, versez la Maïzena en remuant énergiquement. Rajoutez ensuite le sucre et les œufs, un à un et en remuant directement en les cassant pour ne pas qu'ils cuisent sans être intégrés.

Portez à ébullition jusqu'à avoir une crème bien épaisse. Enlevez du feu et laissez refroidir avant d'y ajouter les pépites de chocolat.

Une fois la pâte montée, étalez-la en rectangle, comme une pâte à tarte et tartinez-la de l'ensemble de la crème pâtissière avant de la rouler en un gros boudin. Coupez-la en 8 et disposez les tranches en fleur dans un moule rond.

Enfournez 30mn à 180°C (préchauffé).

Bon appétit ! :)