



Brioche chenilles à la crème pâtissière

Ingrédients

pour la pâte

250 ml de lait

1 jaune d'oeuf

4 cs de sucre pour moi un peu plus

80 ml d'huile neutre

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

pour la crème

300 ml de lait

2 jaunes d'oeufs

1 sachet de sucre vanillé

80 gr dans la recette initiale 4 cs

30 gr de maïzena

1 cc de vanille liquide ou autre parfum

pour la déco

un jaune d'oeuf

amandes effilées, sucre perlé....

Préparation de la crème pâtissière

Soit au micro ondes comme moi au de façon traditionnelle

Dans un récipient avec couvercle, le pichet microcook de tupp pour moi, mélanger les jaunes avec les sucres et la maïzena puis délayer avec le lait. Ajouter la vanille liquide

Fermer avec le couvercle et cuire 2mn30 puissance 850W mélanger et remettre 2m puissance

Mélanger et laisser refroidir

Préparation de la pâte

Personnellement j'ai préparé ma pâte au kitchenaid mais elle peut se faire aussi bien à la main, à la MAP ou au TM

Dans le bol du kitchenaid mélanger la farine, la levure et le sucre

Ajouter l'oeuf battu avec le lait

Pétrir vitesse 1 quelques minutes

Ajouter l'huile

Continuer de pétrir vitesse 2 pendant 5 mn

Former une boule et laisser reposer environ 30 mn ou plus selon la chaleur de la pièce et de la levure utilisée

Dégazer la pâte et la diviser en 16 pâtons

Etaler chaque pâton en un rectangle et faire des entailles sur la partie du haut à un peu moins de la moitié

Déposer un peu de crème pâtissière sur la partie pleine

Rouler en partant du bas afin de fermer la pâte et d'avoir les incisions sur le dessus

Déposer au fur et à mesure les chenilles sur la toile silpat

Laisser lever une vingtaine de minutes

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer d'amandes effilées ou de sucre perlé

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser refroidir sur une grille