

Brioche façon "chinois"

à la crème pâtissière et pépites de chocolat



Pour un moule de 26 cm de diamètre

Préparation : 30 minutes

Cuisson :

Pâte à brioche :

- 400 g de farine type 45
- 210 ml de lait 1/2 écrémé
- 18 g de levure de boulanger fraîche ou 2 c à café de levure sèche
- 1 œuf (calibre moyen)
- 60 g de sucre semoule
- 70 g de beurre pomade (température ambiante)
- 3 g de sel

Garniture :

Crème pâtissière :

- 25 cl de lait 1/2 écrémé
- 2 jaunes d'œufs (calibre moyen)
- 40 g de sucre semoule
- 15 g de maïzena
- 1/2 gousse de vanille

Pépites de chocolat

Dorure :

- 1 jaune + eau ou lait

Préparez la crème pâtissière : Faites chauffer le lait dans une casserole avec la 1/2 gousse de vanille fendue en deux et les grains. Ajoutez une partie du sucre dans le lait. *Ceci évite que le lait attache au fond de la casserole.* Dans un cul de poule, fouettez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre. Ajoutez la Maïzena toujours en fouettant pour éviter les grumeaux. Versez le lait bouillant sur le mélange en mélangeant. Transvasez la préparation dans la casserole. Placez sur le feu jusqu'à épaississement.

Réservez dans un récipient et recouvrez d'un film alimentaire au contact de la crème pour éviter la formation d'une peau.

Conservez la crème refroidie au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Préparez la pâte à brioche (en machine à pain ou au robot) : Versez le lait tiédi mélangé à la levure de boulanger dans la cuve. Ajoutez l'œuf battu. Recouvrez avec une partie de la farine. Ajoutez le sel et le sucre puis recouvrez avec le reste de farine. Lancez le programme pâte (durée 1h30). Au bout de 10 minutes, ajoutez le beurre mou en petits morceaux et relancez le programme pâte jusqu'à la fin, ou 10 minutes de pétrissage pour le robot ou à la main en ajoutant le beurre à mi parcours.

Étalez la pâte en un rectangle d'environ 35X28 cm. Répartissez une bonne couche de crème pâtissière. Parsemez de pépites de chocolat. Roulez la pâte sur elle-même (en boudin). Coupez le boudin en 7 portions. Placez les portions dans un moule beurré de 26 cm de diamètre. Laissez lever 1h voire plus sous un torchon.

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Badigeonnez la surface avec le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau ou de lait. *Si vous ne voulez pas utiliser un autre œuf, utilisez le blanc d'œuf sans ajouter d'eau ni de lait.*

Glissez au four pour 20 minutes voire plus en fonction de votre four.

Attendez 10 minutes avant de démouler car la brioche est fragile.

Vous pouvez bien sûr remplacer les pépites de chocolat par des raisins secs ou fruits confits.

