

Chinois à la crème de noisettes

Farine; 400 gr

Crème liquide entière : 20 cl

Œufs : 2

Cuillère à café de sel : 1

Sachet de levure de boulanger : 1/2

Sucre : 40 gr

Pour la crème de noisettes :

Poudre de noisettes : 100 gr

Sucre roux : 80 gr

Œuf : 1

Lait : 3 cuil. à soupe

Préparer la pâte à brioche à la main ou en map. Suivre les instructions pour votre map, pour moi les liquides puis les solides en prenant soin de ne pas mettre en contact le sel, le sucre et la levure. Mettre en route le programme pâte seul d'environ 1h30. Ajouter un peu de lait si votre pâte est trop sèche.

Au bout de ce temps, dégazer la pâte et l'étaler en forme de rectangle sur un plan fariné.

Préparer la crème de noisettes en mélangeant tous les ingrédients. L'étaler sur votre rectangle de pâte.

Rouler la pâte comme un boudin. Couper des tronçons d'1 à 2 cm. Les placer (sur la tranche) dans un plat beurré et fariné ou en silicone en les séparant d'1cm.

Laisser monter au moins 2h dans un endroit sans courants d'air.

Lorsque la pâte a doublé de volume, cuire à 180° four à froid pendant environ 20min à 180°.

Laisser refroidir et déguster.

