



Brioche rustique au chocolat

Ingredients

Crème pâtissière au chocolat

250g de lait
25g de maïzena
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
20g de sucre
60g de chocolat au lait

Pâte à brioche

40g de beurre
1 pincée de sel
1 oeuf
40g de sucre
250g de farine
1 sachet de levure boulangère sèche
100g de lait

Pour la dorure

1 jaune d'oeuf
2 cuillère à soupe de lait

Crème pâtissière au chocolat

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 6min/90°C/vitesse 4

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Laisser au frais 2h

Pâte à brioche

Dans le bol mettre le lait et la levure 2min/37°C/vitesse 1

Ajouter le sucre, l'oeuf et le beurre 1min/vitesse 4

Mettre le sel et la farine 7min/mode pétrin

Laisser la pâte doubler de volume dans le bol

Montage

Préchauffer le four à 210°C

Mélanger le jaune d'oeuf et le lait, mettre de côté

Fariner le plan de travail

Étaler la pâte à brioche à la main en formant un rond d'environ 20 cm

Faire des creux (pas des trous) de différentes tailles au doigt ou à l'aide d'un cul de verre

Garnir les creux de crème pâtissière au chocolat

A l'aide d'un pinceau badigeonner la pâte du mélange jaune/lait

Enfourner 15 minutes

Pendant la cuisson si vous trouvez la coloration trop foncée, mettez un papier aluminium au dessus pour stopper la dorure

ASTUCE

Vous pouvez aromatiser votre brioche avec la fleur d'oranger ou la vanille en ajoutant 1 cuillère à café d'arôme liquide dans la pâte

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/regular_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="smiley" />
