



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

Pour la dorure

1 jaune d'oeuf
2cuillère à soupe de lait

Crème pâtissière au chocolat

Porter le lait à ébullition.

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème paississe puis ajouter le chocolat en morceaux

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Placer au frais 2h

Pâte à brioche

Dans un récipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tiède et l'oeuf.

Pétrir jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir longuement, plus on pétrit mieux c'est pour avoir une belle mie

Laisser doubler de volume, le temps est aléatoire

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 crme ptissire au chocolat

A l'aide d'un pinceau badigeonner la pte du mlange jaune/lait

Enfourner 15 minutes

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

ASTUCE

Vous pouvez aromatiser votre brioche à la fleur d'oranger ou à 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" />
