



Cornets briochés au chocolat

Ingredients

Pâte à brioche

40g de beurre

100g de lait

250g de farine

1 oeuf

1 pincée de sel

1 sachet de levure boulangère sèche

40g de sucre

Crème pâtissière au chocolat

1 oeuf

1 jaune d'oeuf

250g de lait

25g de maïzena

20g de sucre

60g de chocolat au lait

Pour la dorure

2 cuillères à soupe de lait

1 jaune d'oeuf

Pâte à brioche

- Pour 8 cornets -

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 la pâte doubler de volume, le temps est aléatoire

Crème pâtissière au chocolat

Porter le lait à ébullition.

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

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

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Placer au frais 2h au minimum

Montage

Préchauffer le four à 180°C

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

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une grande longueur pour tailler des bandes d'environ 2cm de largeur

Enrouler soigneusement cette bande autour du cornet en commençant par la pointe et en descendant jusqu'à la base

Renouveler l'opération pour tous les cornets

A l'aide d'un pinceau badigeonner de lait

Enfourner environ 15 minutes

Enlever la pâte des cornets

Laisser les cornets refroidir sur une grille

Lorsque les cornets sont froids, les remplir de crème pâtissière au chocolat
