



Briochettes pâtissières

Ingredients

Pâte à brioche

110g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
1 oeuf
250g de farine
40g de sucre
40g de beurre mou
1sachet de sucre vanillé
1pincée de sel

Crème pâtissière

250g de lait
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
35g de sucre
25g de farine
1cuillère à café d'arôme vanille
1sachet de sucre vanillé

Pâte à brioche

- Pour 8 briochettes -

Mélanger la levure dans le lait tiède

Dans un récipient mettre dans l'ordre le sel, la farine, le sucre, l'arôme vanille, l'oeuf et le mélange tiède lait/levure

Pétrir jusqu'à le mélange soit homogène.

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

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Sortir la pâte, former 8 ronds de pâte, les disposer sur une feuille de cuisson, couvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Lorsque la pâte à doubler de volume, à l'aide d'un pied de verre ou d'une tasse, appuyer au centre pour former un creu, sans trouser la pâte

Crème pâtissière

Mettre le lait, l'arôme vanille et le sucre vanillé dans une casserole

Porter le tout à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la farine 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.

Laisser tiédir quelques minutes

Préchauffer le four à 180°C

Garnir les briochettes

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir sur une grille
