



Brioche pour petit déjeuner

coco18



Ingrédients pâte

- 300 g de farine
- 12 g de levure fraîche
- 25 gr sucre
- 25 gr de beurre en morceaux
- 1oeuf
- 1 pincée de sel
- 150 ml lait (selon votre farine)

Crème pâtissière

- 1/2 litre de lait
- 4 jaunes d'oeuf
- 100 g de sucre
- 1 bâton de vanille fendu en deux ou 1 CAC de vanille liquide
- 60 g de farine
- 1 pincée de sel
- 100 gr de pépites de chocolat

Préparation :

Mettre la farine dans un saladier, ajouter le sucre, l œuf, le sel, la levure et le lait tiède.

pétrir et ajouter le beurre en morceaux et pétrir

Laisser reposer et doubler de volume.

Crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la vanille et le sel
Travailler ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre puis
ajouter la farine
Ajouter le lait bouillant et mélanger, puis remettre le

Ajouter le lait bouillant et mélanger, puis remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir en remuant. Filmer la casserole et réserver.

Une fois la pâte prête :

Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau pour obtenir un rectangle de 5 mm d'épaisseur environ. Étaler une bonne couche de crème pour couvrir la moitié inférieure du rectangle et parsemer de pépites de chocolat.

Replier la moitié de la pâte nature sur la garniture et aplatir délicatement au rouleau.

Découper des rectangles de 5 cm de large.

Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment.

Recouvrir et laisser pousser durant 1h30 environ.

Préchauffer le four à 180°.

Badigeonner les brioches avec un jaune d'œuf et enfourner pour environ 15 minutes .

Dès que les brioches sortent du four, les badigeonner de sirop fait avec un peu d'eau et de sucre pour plus de moelleux (facultatif cependant)

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr