



nois

Ingredients

Pâte à brioche

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

Crème pâtissière

1 oeuf
1 jaune d'oeuf
250g de lait
1 cuillère à café d'arôme vanille
1 cuillère à café de poudre de vanille
25g de maïzena
30g de sucre
des pépites de chocolat

Sirop pour la brillance

100g d'eau
80g de sucre

Pâte à brioche

Dans le bol mettre le lait et la levure 2 minutes/37C/vitesse 2

Ajouter le sucre, la farine, l'oeuf, le beurre et le sel 7 minutes/ mode ptrin

Laisser la pte doubler de volume l'intérieur du bol (ça va plus vite)

Crème pâtissière

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 7min/90C/vitesse 4 puis 8s/vitesse 7

Filmer la crme au contact et mettre au frais

Montage

- Pour un cercle ou moule d'environ 22cm -

Préchauffer le four 170C

Étaler la pte brioche en rectangle avec un rouleau

Verser la crme ptissire sur la pte de façon uniforme

Parsemer de ppites de chocolat

Dcouper des bandes d'environ 6cm de largeur

Enrouler les bandes sur elles-mêmes et en remplir le moule

Enfourner pendant 35 minutes

Sirop

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu'à dissolution du sucre

A la sortie du four imbiber le chinois du sirop à l'aide d'un pinceau
