



nois

Ingredients

Pâte à brioche

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

Crème pâtissière

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

Sirop pour la brillance

100g d'eau
80g de sucre

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 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

Crème pâtissière

Mettre le lait, l'arôme vanille et la poudre de vanille dans une casserole

Porter le tout à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, 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.

Filmer la crème au contact et mettre au frais

Montage

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

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte à brioche en rectangle avec un rouleau

Verser la crème pâtissière sur la pâte de façon uniforme

Parsemer de pépites de chocolat

Découper des bandes d'environ 6cm de largeur

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

Enfourner pendant 35 minutes

Sirop (pour briller)

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
