Brioche rustique au chocolat

Ingredients
Crème pâtissière au chocolat
250g de lait
25g de maïzena
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
20g de sucre
60g de chocolat au lait
Pâte à brioche
40g de beurre
1pincée de sel
1 oeuf
40g de sucre
250g de farine
1sachet de levure boulangère sèche
100g de lait
Pour la dorure
1 jaune d'oeuf
2cuillère à soupe de lait

Crème pâtissière au chocolat

Mettre tous les ingrdients dans le bol et cuire 6min/90C/vitesse 4

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Laisser au frais 2h

Pâte à brioche

Dans le bol mettre le lait et la levure 2min/37C/vitesse 1

Ajouter le sucre, l'oeuf et le beurre 1min/vitesse 4

Mettre le sel et la farine 7min/mode ptrin

Laisser la pte doubler de volume dans le bol

Montage

Prchauffer le four 210C

Mlanger le jaune d'oeuf et le lait, mettre de ct

Fariner le plan de travail

Etaler la pte brioche la main en formant un rond d'environ 20 cm

Faire des creux (pas des trous) de diffrentes tailles au doigt ou l'aide d'un cul de verre

Garnir les creux de crme ptissire au chocolat

A l'aide d'un pinceau badigeonner la pte du mlange jaune/lait

Enfourner 15 minutes

Pendant la cuisson si vous trouvez la coloration trop fonce, mettez un papier aluminium au dessus pour stopper la dorure

---

ASTUCE

Vous pouvez arômatiser votre brioche à la fleur d'oranger ou à la vanille en ajoutant 1 cuillère à café d'arôme liquide dans la pâte

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/regular_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="smiley" />