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 mou
1 oeuf
100g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
40g de sucre
1pincée de sel
250g de farine
Pour la dorure
1 jaune d'oeuf
2cuillère à soupe de lait

Crème pâtissière au chocolat

Porter le lait bullition.

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mlanger.

Remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe puis ajouter le chocolat en morceaux

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Placer au frais 2h

Pâte à brioche

Dans un rcipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tide et l'oeuf.

Ptrir jusqu' le mlange soit homogne.

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

Laisser doubler de volume, le temps est alatoire

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" />