Cornets briochés au chocolat

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

Pâte à brioche

- Pour 8 cornets -

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

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 au minimum 2h

Montage

Prchauffer le four 180C

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

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une grande longueur pour tailler des bandes d'environ 2cm de largeur

Enrouler soignement cette bande autour du cornet en commençant par la pointe et en descendant jusqu' la base

Renouveler l'opration pour tous les cornets

A l'aide d'un pinceau badigeonner de lait

Enfourner environ 15 minutes

Enlever la pte des cornets

Laisser les cornets refroidir sur une grille

Lorsque les cornets sont froids, les remplir de crme ptissire au chocolat

---