



Cornets briochés au chocolat

Ingredients

Pâte à brioche

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

Crème pâtissière au chocolat

1 oeuf
1 jaune d'oeuf
250g de lait
25g de maïzena
20g de sucre
60g de chocolat au lait

Pour la dorure

2 cuillères à soupe de lait
1 jaune d'oeuf

Pâte à brioche

- Pour 8 cornets -

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'au mélange soit homogène.

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

Laisser la pâte doubler de volume, le temps est aléatoire.

Crème pâtissière au chocolat

Porter le lait à ébullition.

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

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe puis ajouter le chocolat en morceaux.

Laisser un peu refroidir et mettre en poche.

Placer au frais 2h au minimum.

Montage

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le jaune d'oeuf et le lait, mettre de côté.

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

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

Renouveler l'opération 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 crème pâtissière au chocolat
