



nois

Ingredients

Pâte à brioche

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

Crème pâtissière

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

Sirop pour la brillance

100g d'eau
80g de sucre

Pâte à brioche

Dans le bol mettre le lait et la levure 2 minutes/37°C/vitesse 2

Ajouter le sucre, la farine, l'oeuf, le beurre et le sel 7 minutes/ mode pétrin

Laisser la pâte doubler de volume à l'intérieur du bol (¸a va plus vite)

Crème pâtissière

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 7min/90°C/vitesse 4 puis 8s/vitesse 7

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 fa¸on 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

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
