**BRIOCHE A EFFEUILLEE**

**Pour la brioche**

2 œufs

10 cl de lait

55g de sucre

8g de sel

400g de farine

10gde levure sèche

100g de beurre à température ambiante

**Pour la crème pâtissière**

2 jaunes d’oeufs

40g de sucre

18g de maïzena

15 cl de lait

Graines d’une gousse de vanille

**125g de pépites de chocolat**

**Préparez la crème pâtissière :**

Faites chauffer le lait avec la vanille

Battre au fouet les jaunes et le sucre puis ajouter la maïzena

Ajoutez le lait chaud sur le mélange et bien mélangé

Remettre sur le feu sans cesser de battre jusqu’à épaississement de la crème

Réserver jusqu’à refroidissement puis mettre au frais

**La pâte à brioche :**

Commencez à pétrir tous les ingrédients sauf sel et beurre

Ajoutez ensuite le beurre petit à petit en laissant bien chaque morceau de beurre s’incorporer correctement dans la pâte

Ajoutez le sel

Pétrir au total, en moyenne 15 minutes

Sortir la pâte du robot et la laisser lever 1h à température ambiante

La dégazer et rabattre sur elle-même puis la mettre au frigo pour la nuit ou minimum 2h

**Le lendemain:**

Etendre la pâte au rouleau à pâtisserie sur environ 5 mm d’épaisseur et en rectangle

Vous allez diviser votre rectangle en 4 morceaux de 6 cm de large environ, commencez par en découper 1 seul que vous réservez de coté

Etalez la crème pâtissière sur le reste de pâte et répartir les pépites de chocolat (je n'ai pas fait de photo)

Découpez le rectangle en 3 bandes de 6 cm

Superposez les bandes et déposez la bande préalablement découpée et réserver dessus

Découpez ensuite le rectangle que vous obtenez en carré tous les 5 à 6 cm

Disposez chaque carré à la verticale les uns à côté des autres dans un grand moule à cake et laissez lever 2h environ (la brioche doit au moins doubler) recouverte d'un torchon

Préchauffez le four à 180°

Badigeonnez de lait et enfourner 35 minutes (je l'ai couverte d'un papier aluminium au bout de 15 minutes)

Sortir la brioche, la laissez tiédir puis démouler sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

**LA TABLE DES PLAISIRS**