

Brioches suisses



Il y a bien longtemps je vous avais proposé des brioches suisses, une recette vraiment délicieuse ! Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de brioches suisses tout aussi gourmandes et irrésistibles. Je dois avouer que je n'aime pas du tout les brioches suisses de chez le boulanger mais maison j'adooore ! N'allez pas me demander pourquoi je ne sais pas moi-même ! ^^ De bonnes brioches pour commencer la journée !

Pour 7 brioches suisses

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche:

280g de farine

15g de levure de boulanger fraîche

40g de sucre

10cl de lait tiède

1 gros oeuf

70g de beurre ramolli

90g de pépites de chocolat noir

Pour la crème pâtissière:

30cl de lait

2 jaunes d'oeufs

40g de sucre

15g de Maïzena®

1 gousse de vanille

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

Préparation:

Préparez la pâte à brioche:

Dans le bol du robot, mélangez la farine et le sucre.

Emiettez la levure fraîche dans le lait légèrement tiède. Versez le lait, puis l'oeuf dans le bol et pétrissez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique et qui se détache des parois du bol.

Ajoutez alors le beurre coupé en dés et pétrissez de nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Versez la pâte dans un saladier, filmez et laissez reposer la pâte dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle double de volume, environ 1H-1H30.

Préparez la crème pâtissière:

Fendez en deux la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Grattez-en les graines avec la lame d'un couteau.

Versez le lait dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille et ses graines. Portez à ébullition et retirez aussitôt du feu.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Fouettez la préparation et ajoutez la Maïzena®.

Enlevez la gousse de vanille du lait puis versez-le petit à petit dans le saladier. Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer sur feu moyen, sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que la crème épaississe.

Versez la crème pâtissière dans un saladier et entreposez au frais jusqu'à ce qu'elle prenne.

Versez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et dégazez-la rapidement. Abaissez la pâte en un grand rectangle.

Étalez la crème pâtissière refroidie sur la moitié du rectangle et parsemez les pépites de chocolat. Rabattez l'autre moitié de pâte par-dessus et appuyez légèrement pour que les pépites de chocolat adhèrent bien à la pâte. Découpez la pâte en 7 brioches suisses à l'aide d'un couteau sans dents.

Déposez les brioches sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Faites de nouveau lever sous un linge propre dans un endroit tiède, pendant 30 à 40min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Badigeonnez les brioches avec le jaune d'oeuf. Enfourez pour environ 15min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

A la sortie du four, laissez refroidir sur une grille avant de déguster.