

Chinois



Pour le goûter rien de telle qu'une délicieuse brioche bien moelleuse maison. Voici une nouvelle recette de chinois maison. Une brioche moelleuse, une crème pâtissière bien vanillée et un glaçage juste sucré comme il faut. Cette brioche a énormément plus je peux vous le dire !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche:

500g de farine

1/2c. à café de sel

70g de sucre en poudre

20g de levure de boulanger fraîche

110g de beurre ramolli

20cl de lait

3 oeufs + 1 pour dorer

Pour la crème pâtissière:

50cl de lait entier

80g de sucre en poudre

4 jaunes d'oeufs

20g de Maïzena

1 gousse de vanille

Pour le glaçage:

50g de sucre glace

Préparation:

Préparez la pâte à brioche:

Emiettez la levure dans le lait tiédi et remuez jusqu'à ce que la levure soit dissoute. Laissez reposer sous un linge propre quelques minutes.

Dans le bol d'un robot, versez la farine, le sel et le sucre. Ajoutez les oeufs entiers, puis le mélange lait-levure. Pétrissez pendant 10min jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez le beurre coupé en dés et pétrissez de nouveau 10min, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.

Versez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer dans un endroit tiède pendant 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.

Etalez la crème pâtissière en la répartissant bien sur toute la surface et en laissant un bord de 3cm.

Roulez la pâte sur elle-même. Découpez environ 8 tronçons de taille égale et déposez-les au fur et à mesure dans un moule rond préalablement beurré. Laissez de nouveau reposer pendant 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Badigeonnez la brioche avec l'oeuf de la dorure et enfournez pour 40min, jusqu'à ce qu'il soit bien doré et gonflé. A la sortie du four, laissez refroidir le chinois environ 15min.

Démoulez le chinois. Mélangez le sucre glace avec 1c. à soupe d'eau jusqu'à ce que vous obteniez un glaçage épais. Badigeonnez le chinois avec.