

Chinois (presque le vrai ! ;P)



Toujours à la recherche du chinois qui se rapprochera le plus de celui de la marque Fournée Dorée® je vous propose donc mon nouveau test qui franchement se rapproche du vrai ! J'ai repris la recette de la pâte à brioche du blog [Zéro miette !](#) qui me plaisait énormément. J'ai fait une crème pâtissière à la vanille tiré d'un de mes livres et pour le glaçage j'ai opté pour du fondant qui se rapproche au plus près du glaçage du chinois de la Fournée Dorée®. Au final j'ai obtenu un délicieux chinois. J'ai trouvé que la pâte à brioche manquait de sucre donc ce sera à rectifier pour la prochaine fois. Pour la crème pâtissière j'aurais dû la faire cuire un peu plus longtemps pour qu'elle soit plus ferme. Mais à part ça c'était très bon...j'y suis presque !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche

2 oeufs

24cl de lait tiède

500g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

40g de sucre

80g de beurre

Pour la crème pâtissière:

50cl de lait entier

100g de sucre en poudre

4 jaunes d'oeufs extra frais

40g de Maïzena

Les graines d'une gousse de vanille

2c. à café d'extrait de vanille

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

2c. à soupe de lait

Pour le glaçage:

3c. à soupe de fondant

Préparation:

Préparez la pâte à brioche:

Mettre dans le bol du robot, la farine avec le sucre, la levure émiettée, les oeufs et le lait. Mettez à pétrir pendant 3min.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux et pétrissez de nouveau pendant 5min.

Versez la pâte dans un saladier et laissez-la reposer sous un linge humide pendant 1 à 2H. La pâte doit doubler de volume.

Préparez la crème pâtissière:

Pendant ce temps de pose de la pâte à brioche, dans une casserole, portez le lait à ébullition avec les graines de vanille et 1c. à café d'extrait de vanille.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors la Maïzena et mélangez bien. Versez le lait en mince filet sur le mélange oeufs-sucre-Maïzena tout en mélangeant.

Mélangez bien et reversez le tout dans la casserole. Portez de nouveau à ébullition, laissez cuire jusqu'à ce que la crème soit bien épaisse sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet. Versez dans un saladier, ajoutez le reste d'extrait de vanille, mélangez et enfin couvrez d'un film alimentaire et collez-le à la crème pâtissière pour éviter qu'elle ne dessèche.

Placez au réfrigérateur pour qu'elle refroidisse.

Après que la pâte à brioche est poussée, dégazez et étalez-la en rectangle d'environ 50X30cm sur un plan de travail bien fariné.

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

Roulez la pâte en rouleau et découpez-la en tranche de 5cm de largeur à l'aide d'un fil et placez-les dans un moule à charnière dont le fond est recouvert d'un papier sulfurisé et les bords sont beurrés. Recouvrez d'un linge humide et laissez reposer à nouveau pendant 30min à 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le jaune d'oeuf avec le lait et badigeonnez-en la brioche. Enfourez pour environ 45min.

A la sortie du four, laissez refroidir la brioche puis démoulez-la délicatement et laissez-la refroidir complètement sur une grille.

Préparez le glaçage:

Faites chauffer le fondant environ 30sec au four à micro-ondes. Mélangez rapidement avec une cuillère à soupe et répartissez-le sur la brioche.

Laissez sécher et dégustez.

