**BRIOCHES SUISSE**

Pour 6 à 7 brioches individuelles

Pour la pâte :

- 125 g de farine

- 5 g de levure sèche

- 1 œuf entier et un jaune d'œuf

- 85 g de beurre mou

- 15 g de sucre en poudre

- graines d'1 gousse de vanille

- 1 grosse pincée de sel

Pour la crème pâtissière :

- 125g de lait

- 1 jaune d'œuf

- 10 g de maïzena

- 1/2 cuillère à soupe de farine

- 25 g de sucre en poudre

- 1 gousse de vanille

100g de pépites de chocolat

Préparer la crème pâtissière

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Dans un petit saladier, fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre.

Ajouter la maïzena et la farine, bien mélanger.

Verser le lait vanillé bouillant sur le mélange tout en remuant.

Remettre le tout dans la casserole et mettre à cuire à feu doux la crème quelques minutes afin qu'elle épaississe (la crème pâtissière doit être assez épaisse pour ne pas couler hors des brioches)

Lorsque la crème est suffisamment épaisse, la mettre dans un bol, la filmer et les mettre au frais.

Préparer la pâte

Mettre dans un saladier ou dans le bol du robot, la farine, les œufs la levure sèche et le sucre.

Ajouter ensuite le sel. Bien mélanger puis ajouter le beurre mou

La pâte reste collante, c'est normal. Faites une jolie boule et laissez la reposer 1h, puis

La mettre au frais pour la nuit (c'est le mieux) ou la laisser au frigo 2h

Montage

Sortir le pâton l'étendre sur un plan de travail propre et fariné à l'aide du rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 4 mm (je me suis trompée de sens, il faut étalé dans la largeur, mais ça marche aussi)Répartir la crème pâtissière (remuée et lissée auparavant) sur la moitié inférieure du rectangle.

Répartir les pépites sur la crème

Fermer la pâte en posant la partie sans crème sur la partie avec crème.

Découper 6-7 rectangles dans la pâte et les poser sur une tôle bien farinée

Laisser gonfler une à 2 heures à température ambiante.

Cuisson

Préchauffez le four à 180°

Badigeonnez de lait et enfournez pour 12 à 15 minutes

Préparer un sirop avec 50g de sucre et 50g d’eau et réservez

A la sortie du four, posez les brioches sur une grille, badigeonnez de sirop et saupoudrez de sucre glace et laissez refroidir avant de déguster !

**LA TABLE DES PLAISIRS**