Chinois à la crème pâtissière

Il y a bien une brioche que j'adore, c'est le Chinois, cette brioche hyper moelleuse garnie d'une délicieuse crème pâtissière et légèrement recouverte de glaçage, c'est juste une merveille ! La meilleure est bien évidemment celle de la célèbre marque Fournée Dorée®. Depuis longtemps je cherche la recette parfaite qu'il lui ressemblerait, j'ai donc testé cette nouvelle recette du blog "Gâteau GAGA" que j'ai légèrement modifié. Bon ce n'est pas encore LA recette mais je vous la propose quand même car elle était vraiment extra ! C'était super bon, malgré que ça ne me rappelait pas l'original elle était très bonne.

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche:

100ml de lait

100g de beurre fondu

2 oeufs

1/2c. à café de sel

50g de sucre

400g de farine

5g de levure de boulanger

1c. à café rase de bicarbonate de soude

Pour la crème pâtissière:

250ml de lait

1 oeuf

30g de Maïzena

40g de sucre

1 gousse de vanille

Pour le glaçage:

150g de sucre glace

2c. à soupe de lait

Préparation:

Préparez la pâte à brioche:

Diluez la levure de boulanger dans le lait tiédi.

Dans un saladier, versez la farine mélangé au sel, au bicarbonate de soude, au sucre et creusez-y un puits. Ajoutez la levure diluée dans le lait, les oeufs et le beurre fondu.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une belle pâte lisse et homogène, si nécessaire, ajoutez un peu de farine.

Couvrez d'un film alimentaire et laissez lever 1H à 1H30.

Préparez la crème pâtissière:

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et grattée. A ébullition, coupez le feu, couvrez et laissez infuser 1H.

Dans un bol, mélangez l'oeuf avec la Maïzena et le sucre.

Faites de nouveau bouillir le lait. Hors du feu, retirez la gousse de vanille et versez-y le mélangez oeuf-Maïzena, fouettez vivement.

Remettez sur feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que la crème épaississe. Laissez refroidir.

Farinez le plan de travail et étalez la pâte en formant un rectangle d'environ 30X35cm. Répartissez dessus la crème pâtissière refroidie. Roulez la pâte sur elle-même et à l'aide d'un fil coupez des tronçons assez épais (comme sur la photo trouvée sur internet).

Déposez ces derniers dans un moule rond légèrement beurré en ne les serrant pas trop.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Laissez gonfler la brioche 15min puis enfournez pour 30 à 35min.

Laissez refroidir le chinois puis démoulez-le sur une grille.

Préparez le glaçage:

Dans un bol, mélangez le sucre avec le lait afin d'obtenir une pâte épaisse. Versez-la sur le Chinois. Laissez le glaçage se figer quelques minutes.

Servez tiède ou froid.