

Brioche suisse

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 490g de farine
- 15g de levure fraîche
- 170g de beurre
- 60g de sucre
- 2 œufs
- 200g de lait
- 10g de sel
- 200g de lait
- 200g de crème liquide entière
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 85g de sucre de canne
- 20g de maïzena
- 15g de farine
- 15g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 250g de pépites de chocolat (j'ai mis des pépites de chocolat au lait et des perles croustillantes au chocolat noir)
- 1 œuf

Préparation

1. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez les œufs, le sel et le sucre.
2. Pétrissez pendant environ 10 minutes jusqu'à avoir une pâte bien homogène et qui se détache des parois du bol.
3. Ensuite, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et pétrissez à nouveau jusqu'à avoir une pâte bien élastique et qui forme un voile quand on l'étire.
4. Ensuite, formez une boule, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant une nuit (si vous êtes pressé, pendant minimum 2 heures).
5. Faites chauffer le lait avec la crème et les grains de vanille.
6. Fouettez l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre.
7. Ensuite, ajoutez la farine et la maïzena, puis fouettez à nouveau.
8. Versez la moitié du lait chaud dessus, mélangez, puis reversez le tout dans la casserole.
9. Faites cuire à feu moyen en fouettant constamment pour faire épaissir la crème.
10. Quand la crème est prête, retirez-la du feu puis ajoutez le beurre.
11. Quand la crème est homogène, filmez-la au contact puis mettez-la au réfrigérateur pour la faire refroidir totalement.
12. Etalez la pâte en un grand rectangle de 60 sur 30cm.
13. Etalez la crème (vous en aurez un peu trop) en laissant un petit espace sans crème, puis recouvrez avec les pépites de chocolat.
14. Ensuite, repliez la pâte en deux sur la partie recouverte de crème, puis humidifiez légèrement la partie de la brioche non recouverte de crème et refermez-la.
15. Découpez des rectangles (normalement vous en aurez environ 13), placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (pensez à bien les espacer, les brioches vont gonfler).
16. Dorez-les avec l'œuf battu, puis faites-les pousser pendant environ 1h30.

17. Ensuite, dorez-les à nouveau puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 12 minutes.

18. Laissez tiédir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com