Brioches au lait, crème et chocolat



**Pour 12 brioches**

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de repos : 3 heures

Temps de cuisson : 20 minutes

**Ingrédients**

**Pour la pâte**

350 g de farine T45

35 g de sucre

150 ml de lait

1 œuf

1 c. à café de sel

2 c. à café de levure de boulanger déshydratée instantanée (environ 7 g)

100 g de beurre

**Pour la garniture**

250 ml de lait

35 g de sucre

1 œuf

2 jaunes d’œufs

20 g de fécule de maïs

25 g de beurre

100 g de chocolat noir concassé en grosses pépites

**Crédit photo et recette : Annelyse Chardon/Cniel**

 **Préparation**

1. Pour la pâte, coupez le beurre en petits dés et réservez à température ambiante. Versez la farine, le sucre, le sel et la levure dans le bol d’un robot pétrisseur. Mélangez puis ajoutez l’œuf et le lait et pétrissez pendant 10 min. Ajoutez le beurre peu à peu pour l’incorporer puis pétrissez encore 10 min. Couvrez le bol et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 heure environ, jusqu’à ce que la pâte double de volume.
2. Pour la crème, portez à ébullition le lait. En parallèle fouettez l‘œuf entier et les jaunes d’œuf avec le sucre et la fécule. Versez alors la moitié du lait bouillant sur le mélange en fouettant. Puis reversez dans la casserole et laissez cuire à feu moyen sans cesser de fouetter pendant environ 5 min, jusqu’à ce que la crème soit épaisse. Hors du feu ajoutez le beurre en dés, mélangez, versez dans un bol, couvrez et placez au réfrigérateur.
3. Quand la pâte est levée, appuyez dessus afin de faire sortir le gaz. Reformez une boule et placez-la au réfrigérateur pendant 1 heure.
4. Déposez la pâte sur le plan de travail, découpez 12 morceaux de même poids. Puis étalez-les en disques de 10 cm environ. Disposez-les sur des plaques recouvertes de papier cuisson et laissez lever environ 1h.
5. Appuyez délicatement la base d’un verre sur les disques de pâte pour créer un creux, garnissez-les de crème et ajoutez les pépites de chocolat. Badigeonnez les bords de pâte d’un peu de lait et mettez à cuire au four à 180°C pendant 15 à 20 min. Dégustez tiède ou froid.

**Astuces**

**#1** : saupoudrer les bords des brioches d’amandes concassées ou de grains de sucre avant cuisson.

**#2 :** les brioches sont meilleures le jour-même mais elles se congèlent très bien et se décongèlent en quelques minutes au micro-onde.

**#3** : préparer la crème et la pâte jusqu’à l’étape 3 et les laisser une nuit au réfrigérateur, avant de finir les brioches le lendemain.

**#4** : servir les brioches avec des chocolats chauds.