

Brioches Suisses

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FARINE	600g
- LEVURE	1 sachet (11g)
- SEL	1 c à café
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- SUCRE SEMOULE	90g
- BEURRE	90g
- OEUF(S)	2
- LAIT	200ml
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	1 sachet
- LAIT	75 cl
- SUCRE SEMOULE	75g
- PÉPITES DE CHOCOLAT	200g
- SUCRE IMPALPABLE	150g

Recette:

- Placez la levure recouverte de la farine dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez le sel, les sucres, le beurre, le lait et les œufs. Enclenchez le programme pâte (45 minutes).
- Pendant ce temps, concassez si nécessaire le chocolat.
- Préparez ensuite la crème pâtissière : faites bouillir le lait avec le sucre et ajoutez le contenu du sachet de pudding en fouettant énergiquement hors du feu. Laissez épaissir puis refroidir.
- Lorsque la pâte est prête, étalez-la sous la forme d'un grand rectangle (par trop fine).
- Recouvrez la moitié de crème pâtissière et de pépites de chocolat.
- Repliez la pâte non garnie par-dessus et laissez reposer 1 heure.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Badigeonnez ensuite le sommet de la pâte avec un mélange lait/sucre.
- Enfournez pour 15-17 minutes.
- Laissez complètement refroidir avant de coupez en rectangle et formez ainsi vos brioches.
- Dans un récipient creux, placez le sucre impalpable et mouillez avec un peu d'eau afin d'obtenir une pâte permettant le glaçage.
- Déposez et étalez cette pâte sur chaque brioche à l'aide d'un pinceau. Laissez sécher quelques minutes. Répétez l'opération plusieurs fois si nécessaire afin d'avoir un bon glaçage.
- Réservez au frais avant dégustation.

