

Pain Chinois aux Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

Pour le pain-brioche :

- BEURRE DEMI-SEL	100g
- LEVURE DE BOULANGER	20g
- LAIT	100 ml
- FARINE	430g
- SUCRE SEMOULE	70g
- OEUF(S)	2

Pour la crème pâtissière :

- LAIT	250 ml
- SUCRE SEMOULE	40g
- MAIZENA	30g
- SUCRE VANILLE	1 sachets
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café

Pour le montage :

- PÉPITES DE CHOCOLAT	100g
-----------------------	------



Recette:

- Pour la pâte du pain-brioche, placez dans le bol du Monsieur Cuisine, le beurre mou en petits dés avec le lait et la levure. Mixez à 2 minutes/37°C/vitesse 2.
- Ajoutez alors la farine, le sucre semoule et les œufs. Poursuivez le pétrissage pendant 2 minutes/37°C/vitesse 2.
- Sortez pâte du bol et formez une boule. Placez-la dans un plat creux et filmez. Laissez pousser la pâte pendant 1 h 30 min.
- Pendant ce temps, confectionnez la crème et placez dans le bol mixeur (que vous aurez préalablement nettoyé), le fouet puis le lait, les sucres, la vanille et la maizéna. Lancez alors la cuisson pendant 9 min/95°C/vitesse 3. Vérifiez si la crème est bien liée (mais pas trop), sinon poursuivez la cuisson encore 2 minutes.
- Versez la crème dans un plat creux, filmez au contact et placez au frigo pour complet refroidissement.
- Après le temps de pousse, étalez la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné en forme de rectangle.
- Répartissez ensuite la crème refroidie et ajoutez les pépites de chocolat.
- Roulez la pâte sur le grand côté. Coupez en tronçons de 5-6 cm et placez-les verticalement côte à côte dans un moule à manquer.
- Laissez encore reposer 20 à 30 minutes. Préchauffez le four pendant ce temps.
- Enfournez le pain pendant 30 minutes puis coupez le four et laissez-y le gâteau encore 10 minutes.
- Sortez le moule et laissez refroidir avant de démoulez délicatement.