



## Brioche rustique au chocolat

### Ingredients

#### Crème pâtissière au chocolat

250g de lait  
25g de maïzena  
1 oeuf  
1 jaune d'oeuf  
20g de sucre  
60g de chocolat au lait

#### Pâte à brioche

40g de beurre  
1 pincée de sel  
1 oeuf  
40g de sucre  
250g de farine  
1 sachet de levure boulangère sèche  
100g de lait

#### Pour la dorure

1 jaune d'oeuf  
2 cuillère à soupe de lait

### Crème pâtissière au chocolat

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 6min/90°C/vitesse 4

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Laisser au frais 2h

### Pâte à brioche

Dans le bol mettre le lait et la levure 2min/37°C/vitesse 1

Ajouter le sucre, l'oeuf et le beurre 1min/vitesse 4

Mettre le sel et la farine 7min/mode pétrin

Laisser la pâte doubler de volume dans le bol

### Montage

Préchauffer le four à 210°C

Mélanger le jaune d'oeuf et le lait, mettre de côté

Fariner le plan de travail

Étaler la pâte à brioche à la main en formant un rond d'environ 20 cm

Faire des creux (pas des trous) de différentes tailles au doigt ou à l'aide d'un cul de verre

Garnir les creux de crème pâtissière au chocolat

A l'aide d'un pinceau badigeonner la pâte du mélange jaune/lait

Enfourner 15 minutes

Pendant la cuisson si vous trouvez la coloration trop foncée, mettez un papier aluminium au dessus pour stopper la dorure

---

### ASTUCE

**Vous pouvez aromatiser votre brioche avec la fleur d'oranger ou la vanille en ajoutant 1 cuillère à café d'arôme liquide dans la pâte**

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/regular\_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="smiley" />

---