



Cornets briochés au chocolat

Ingredients

Pâte à brioche

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

Crème pâtissière au chocolat

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

Pour la dorure

2 cuillères à soupe de lait
1 jaune d'oeuf

Pâte à brioche

- Pour 8 cornets -

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

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 au minimum 2h

Montage

Préchauffer le four à 180°C

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

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une grande longueur pour tailler des bandes d'environ 2cm de largeur

Enrouler soigneusement cette bande autour du cornet en commençant par la pointe et en descendant jusqu'à la base

Renouveler l'opération pour tous les cornets

A l'aide d'un pinceau badigeonner de lait

Enfourner environ 15 minutes

Enlever la pâte des cornets

Laisser les cornets refroidir sur une grille

Lorsque les cornets sont froids, les remplir de crème pâtissière au chocolat
