

# Cornets briochés au chocolat

| Ingredients |
| --- |
| Pâte à brioche |
| 40g de beurre |
| 1 oeuf |
| 1pincée de sel |
| 40g de sucre |
| 1sachet 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 |
| 2cuillères à soupe de lait |
| 1 jaune d'oeuf |

## Pâte à brioche

- Pour 8 cornets -

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

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

Mettre le sel et la farine 7min/mode ptrin

Laisser la pte doubler de volume dans le bol

## Crème pâtissière au chocolat

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

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Laisser au frais au minimum 2h

## Montage

Prchauffer le four  180C

Mlanger le jaune d'oeuf et le lait, mettre de ct

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

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

Renouveler l'opration pour tous les cornets

A l'aide d'un pinceau badigeonner de lait

Enfourner environ 15 minutes

Enlever la pte des cornets

Laisser les cornets refroidir sur une grille

Lorsque les cornets sont froids, les remplir de crme ptissire au chocolat