nois

Ingredients
Pâte à brioche
100g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
40g de sucre
40g de beurre mou
1 oeuf
250g de farine
1pincée de sel
Crème pâtissière
250g de lait
25g de maïzena
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
30g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
1cuillère à café de poudre de vanille
des de pépites de chocolat
Sirop pour la brillance
100g d'eau
80g de sucre

Pâte à brioche

Dans un rcipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tide et l'oeuf.

Ptrir jusqu' le mlange soit homogne.

Ajouter le beurre mou en morceaux et ptrir longuement, plus on ptrit mieux c'est pour avoir une belle mie

Laisser doubler de volume, le temps est alatoire

Crème pâtissière

Mettre le lait, l'arme vanille et la poudre de vanille dans une casserole

Porter le tout bullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mlanger.

Remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Filmer la crme au contact et mettre au frais

Montage

- Pour un cercle ou moule d'environ 22cm -

Prchauffer le four 170C

Etaler la pte brioche en rectangle avec un rouleau

Verser la crme ptissire sur la pte de façon uniforme

Parsemer de ppites de chocolat

Dcouper des bandes d'environ 6cm de largeur

Enrouler les bandes sur elles-mêmes et en remplir le moule

Enfourner pendant 35 minutes

Sirop (pour briller)

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu' dissolution du sucre

A la sortie du four imbiber le chinois du sirop l'aide d'un pinceau

---