



Briochettes pâtissières

Ingredients

Pâte à brioche

110g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
1 oeuf
250g de farine
40g de sucre
40g de beurre mou
1sachet de sucre vanillé
1pincée de sel

Crème pâtissière

250g de lait
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
35g de sucre
25g de farine
1cuillère à café d'arôme vanille
1sachet de sucre vanillé

Pâte à brioche

- Pour 8 briochettes -

Mlanger la levure dans le lait tide

Dans un rcipient mettre dans l'ordre le sel, la farine, le sucre, l'arme vanille, l'oeuf et le mlange tide lait/levure

Ptirir jusqu' le mlange soit homogne.

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

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Sortir la pte, former 8 ronds de pte, les disposer sur une feuille de cuisson, couvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Lorsque la pte doubler de volume, l'aide d'un pied de verre ou d'une tasse, appuyer au centre pour former un creu, sans trouser la pte

Crème pâtissière

Mettre le lait, l'arme vanille et le sucre vanill dans une casserole

Porter le tout bullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la farine 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.

Laisser tidir quelques minutes

Prchauffer le four 180C

Garnir les briochettes

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir sur une grille
