



Brioches suisses ou Drop

(Pour 5 pers. - Préparation : 30 min - Pause : 4 h - Cuisson : 15 min)

Les ingrédients pour la pâte : 250 g farine - 5 g de levure déshydratée type SAF- 3 œufs - 165 g de beurre à T° ambiante - 30 g de sucre en poudre - 1 cuillère à café rase de sel - 1 sachet de sucre vanillé.

Ingrédients pour la crème pâtissière : 2 jaunes d'œufs - 75 g de sucre - 25 cl de lait - 20 g de maïzena - 1 gousse de vanille grattée - 25 g de beurre - 50 g de pépites au chocolat.

Ingrédients pour le sirop : 50 g de sucre semoule - 5 cl d'eau - 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Préparation : Dans la cuve du robot, mettre la farine, la levure sèche, les sucres, le sel, les œufs. Pétrir 5mn puis ajouter progressivement le beurre coupé en dés. Pétrir encore pendant 10 mn et même si la pâte colle un peu c'est normal. Former une boule avec ce pâton et filmer au contact avant de laisser pousser 1h à température ambiante puis 2h au frigo.

Préparation de la crème pâtissière : Dans une casserole, mettre les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille puis fouetter un peu le mélange et ajouter la maïzena tamisée. Verser doucement sur la préparation le lait préalablement chauffé. Mettre la casserole sur feu doux et fouetter sans cesse jusqu'à obtenir une crème épaisse. Laisser tiédir avant d'incorporer le beurre, mélanger à l'aide d'un fouet. Débarrasser dans un plat froid et filmer au contact.

Le façonnage : Après le repos de la pâte, fariner généreusement le plan de travail et l'étaler sur 5mm d'épaisseur en forme de rectangle. Répartir la crème pâtissière froide sur la moitié de ce rectangle, répartir les pépites sur la crème et replier l'autre moitié de la pâte pour enfermer la crème et les pépites puis passez le rouleau brièvement et délicatement sur la pâte. (Voir le détail chez Paprikas : [ici](#)) Détailler 10 rectangles de 3 cm de large. Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisser lever pendant 1h à température ambiante après les avoir doré une première fois avec un jaune d'œuf mélangé à une cuillère à soupe de lait froid.

La cuisson : Préchauffer le four à 180°C. Dorer les drops une 2ème fois et cuire 15 min. Pendant la cuisson préparer le sirop : Faire bouillir l'eau et le sucre. Laissez tiédir et ajouter la fleur d'oranger. Les brioches sont cuites, les sortir du four puis à l'aide d'un pinceau les badigeonner de sirop de refroidir sur une grille.

