

Chinois aux Fruits Confits



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 500 g de farine
- . 14 g de levure fraîche
- . 225 g de lait
- . 80 g de sucre
- . 1 sachet de sucre vanillé
- . 1 cuillère à café de sel
- . 1 oeuf
- . 80 g de beurre
- . 200 g de fruits confits de la confiserie " [Les Fleurons d'Apt](#)"

Pour la crème patissière :

- . 2 jaune d'oeuf
- . 50 g de sucre
- . 20 g de farine
- . 20 cl de lait
- . 1/2 gousse de vanille

Mettre tous les ingrédients : farine, levure, lait, sucres en poudre, sel, oeuf et beurre dans la cuve de la machine à pain.
lancer le programme pétrissage et levée.

Une fois le programme finit, mettre la pâte dans un saladier et la couvrir d'un linge.
Laisser monter 1 heure et demi environ.

Préparer la crème patissière, battre au fouet les jaunes d'oeuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter les graines de la gousse de vanille puis la farine tamisée.

Mettre la préparation dans une casserole sur feu doux. Ajouter le lait et laisser chauffer jusqu'à ce que le mélange

épaississe.

Prendre un moule à manqué que vous beurrerez et farinerez, y déposer au fond un morceau de pâte que vous étalerez sur tout le moule. Verser un peu de crème patissière sur le fond de la pâte.

Étaler le reste de la pâte en un rectangle. Couvrir avec le reste de crème patissière, puis de fruits confits que vous aurez avant coupé en tous petits dés.

Rouler la pâte comme une bûche et découper des tronçons (10 à 12 environ).

Les placer dans le moule et laisser gonfler 1 heure.

Badigeonner le chinois d'un mélange Oeuf + eau.

Faire cuire au four à 190°C pendant 25 minutes.