

Chinois à la crème pâtissière, au pralin et aux pépites de chocolat



400 g de farine
1 ½ sachet de levure du boulanger sèche
80 g de beurre salé fondu
100 ml lait écrémé tiède
20 g de sucre

crème pâtissière
50 g de pralin + un peu
1 poignée de pépites de chocolat

confiture abricot-girofle + eau

Mélangez la farine avec la levure.
Ajoutez le beurre fondu et le sucre au lait tiède.
Incorporez ce mélange à la farine et mélangez avec les mains.
Ajoutez ensuite les oeufs battus puis travailler la pâte et pétrissez-la pendant 10 min environ.
Formez une boule puis laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 1 heure (allumez le four 2 min puis éteignez-le et placez-y votre pâte dans un saladier).
Une fois que la pâte a doublé de volume, étalez-la sur un plan légèrement fariné.
Étalez ensuite la crème pâtissière un peu partout même au niveau des bords et coins.
Saupoudrez de pralin.
Enroulez la pâte sur elle-même de façon à former un gros rouleau.
Coupez en 8 tronçons puis les placer dans un moule.
Saupoudrez de pralin et de pépites de chocolat puis laissez gonfler à nouveau.
Faites cuire dans un four chaud pendant 30 min à 180°
Ajoutez un peu de confiture diluée avec un court filet d'eau, pour lui donner du brillant.