

Chinois de C. Provot



recette de C. Provot, ainsi nommée sur le web.

Pour 6 personnes :

La brioche :

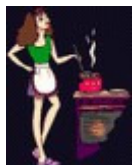
1 sachet de levure sèche de boulanger (2 ccafé)
400 g de farine
1 pincée de sel
50 g de sucre
100 g de beurre mou (froid chez moi)
2 petits oeufs (moyens chez moi)
100 g de lait tiède

La recette est prévue pour le prog pâte d'une map, mais elle se ferait exactement pareil au robot pétrisseur. A la main par contre, du beurre mou (sorti 1 à 2 heures avant de commencer) serait plus indiqué.

Tout mettre dans la map et programmer le mode "pâte". Ou, quand on a une pana qui met 2h20 pour un prog pâte, prendre le prog pizza, 45 minutes. Au bip final, laisser lever encore 30 minutes, sans soulever le couvercle.

Pendant ce temps, faire la **crème pâtissière** :

150g sucre
75g farine
5 jaunes d'oeufs
1/2 gousse de vanille (1 ccafé d'extrait de vanille)
3/4 l lait





Mettre le lait à chauffer, y infuser le cas échéant 10 minutes la gousse de vanille. Fouetter les jaunes et le sucre, ajouter la farine, fouetter encore, verser lentement tout en fouettant le lait chaud (mais pas bouillant), reverser le tout dans la casserole et faire cuire en remuant en permanence. Au 1er bouillon, la crème est faite. La laisser refroidir. Et ça prend longtemps... Alors pour éviter qu'une peau se forme à sa surface, on place un bout de film plastique au contact de la crème.

Sortir le pâton.

Le montage en chinois :

Prélever 1/5ème environ de ce pâton et l'étaler pour chemiser le fond d'un moule à manqué beurré. Étaler le reste de pâte en un rectangle régulier, étaler dessus la crème pâtissière froide sur 1cm d'épaisseur, ne pas s'approcher trop des bords, rouler en boudin un peu serré mais pas trop pour ne pas faire fuir trop de crème pâtissière. Le boudin doit être le plus régulier possible pour éviter des extrémités minuscules par rapport au milieu... Découper 8 tronçons de ce saucisson et les disposer dans le moule en les espaçant un peu car on va laisser le chinois lever et donc gonfler. Laisser lever environ 1 heure, puis dorer à l'oeuf (Fifille n°2 a doré au lait).

10 minutes environ avant la fin de la levée, préchauffer le four à 180°C - th6 (mode brioche 180 sur mon four) et enfourner à four chaud à 180° (th6) (mode brioche 180°C sur mon four) pour 35 min.

Attendre que ça refroidisse pour déguster.

