

Brioche suisses

Ingrédients pour 8-10 brioches suisses :

La brioche :

165g de beurre doux
3 œufs battus
2CS de lait
30g de sucre
1 cc de sel
250g de farine T45
1 sachet de levure de boulanger

Pétrissez tous les ingrédients sauf le beurre dans un premier temps. Lorsque le pâton est bien formé, ajoutez le beurre mou et pétrissez une bonne dizaine de minutes. Faites lever votre pâte sous un torchon dans un endroit tiède pendant 1h-1h30 à température ambiante. Dégazez la en appuyant dessus, filmez la au contact et mettez la au frais pour 1 heure minimum.

Crème pâtissière :

25cl de lait
20g de maïzena
1CS rase de farine
50g de sucre
2 jaunes d'œuf
1 cc de vanille en poudre
1 cc de beurre

Mélangez les jaunes d'œuf, le sucre, la maïzena et la farine. Faites bouillir le lait et la vanille puis versez doucement sur le mélange oeuf-sucre-farine. Remettez dans la casserole et faites épaissir.

Montage :

Pépites de chocolat (plus ou moins selon votre gourmandise!!)
1 jaune d'œuf

25g de sucre
25g d'eau

Dégazez votre pâte à brioche en l'étalant en un rectangle d'environ 1cm d'épaisseur. Tartinez la moitié inférieure de crème pâtissière et saupoudrez de pépites de chocolat. Repliez la partie non garnie par dessus. Soudez et découpez des bandes de 3-4cm de large. Déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez lever encore 1h30. Badigeonnez de jaune

d'œuf délayé avec un peu d'eau. Faites cuire à 180° pendant 12-15min selon votre four. Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre et badigeonnez vos brioches avec à la sortie du four. Faites refroidir sur une grille.