

## Les recettes de Doudoue

<http://doudoue73.canalblog.com>

### CHINOIS A LA CREME PÂTISSIERE ET AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Pâte briochée:

- 55 g de beurre fondu
- 1 gros oeuf battu
- 10 cl de lait tiède
- 25 g de sucre en poudre
- 1 c à c de sel
- 260 g de farine T45
- 1 sachet de levure sèche



Mettre les ingrédients dans la machine à pain

Lait, farine, sucre

oeuf et levure

le beurre fondu

programmez au programme pâte seul ou comme moi pâte à pâte.



Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière :

- 25 cl de lait
- 20 g de maïzena
- 60 g de sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 25 g de beurre
- 1 gousse de vanille

Coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et raclez les petites graines.

(J'ai acheté de la gousse de vanille toute prête et j'ai mis une c à c)

Les placer avec le lait et la moitié du sucre, dans une casserole et faites chauffer.

Dans un saladier fouettez les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre

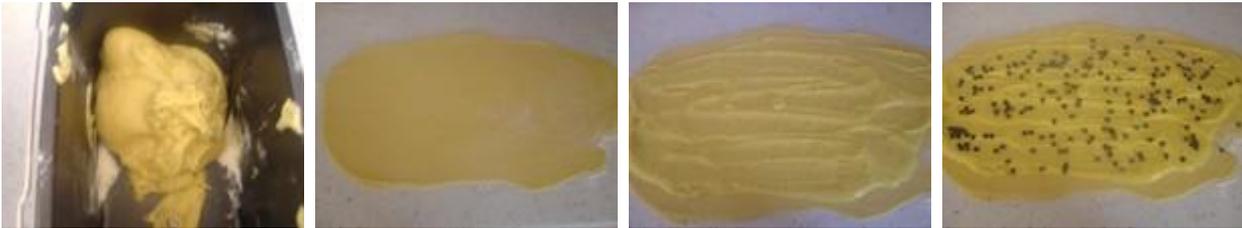
jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ajoutez la maïzena.



Versez dessus le lait chaud tout en remuant.  
Reversez dans une casserole sur feu doux. Remuez sans cesse jusqu'à épaississement.  
C'est un peu plus long avec la maïzena.  
Retirez du feu, laissez refroidir un peu et ajoutez le beurre.



Sortez ensuite le pâton de la MAP. Dégazez et formez un rectangle avec l'aide d'un rouleau à pâtisserie.  
Étalez la crème dessus et une poignée de pépites de chocolat.



Roulez en boudin bien serré par le côté le plus large.  
Découpez ce boudin en tranche et disposez dans un plat beurré et fariné ou siliconé.  
Pensez à bien espacer car ça va gonfler.  
Laissez reposer 1 heure.



Mélangez 5 cl de lait avec 10 gr de sucre et appliquez sur le chinois.  
Parsemez d'amandes effilées.  
Cuire à 180 °C ( th 7) pendant environ 30 min.



**Sources :** - Tambouille & gourmandise  
- La toque de travers