Chinois

Publié sur Mimizen
http://mimizen.canalblog.com
le 31 mars 2006

Les ingrédients :
pour la pâte : 400g de farine, 1 sachet de levure de boulanger, 1 pincée de sel, 50g de sucre, 100g de beurre mou, 2 oeufs, 100g de lait tiède.

pour la crème patissière : 150 de sucre en poudre (dont 50g de miel), 75g de farine, 4 oeufs, 1 sachet de sucre vanillé, 75 cl de lait.

Marche à suivre :

Préparer d'abord la crème.

Mettre le lait à bouillir avec le sucre vanillé.

Battre les oeufs avec le sucre, faire blanchir

Incorporer la farine.

Dés l'ébullition du lait, verser en une seule fois les oeufs en mélangeant avec un fouet.

Cuire jusqu'à l'épaississement de la crème (4 à 5 min) en remuant constamment.

Laisser refroidir en mélangeant très souvent pour éviter d'avoir une peau sur la crème ou filmer au contact.

Préparer la levure avec le lait tiède.

Dans un saladier, verser la farine et le sucre.

Ajouter la levure puis le reste des ingrédients.

Bien mélanger à la main.

Couper un morceau de pâte, l'étaler pour chemiser le fond du moule.

Etaler le reste de la pâte.

Répartir une partie de la crème patissière froide (normalement il y en a beaucoup trop)

Former un boudin.

Découper des tronçons.

Les disposer dans le moule en laissant un peu d'espace.

Laisser pousser au moins une heure.

Badigeonner d'un jaune d'oeuf.

Enfourner à four chaud 35 minutes à 180°.