

Petits chinois aux pépites de chocolat



Pour 12 petits chinois

Pour la pâte :

- 400 g de farine
- 30 g de sucre
- 20 g de levure fraîche de boulangerie
- 2 œufs
- 100 g de lait
- 1/2 cc de sel
- 100 g de beurre mou

Pour la crème pâtissière

- 250 g de lait frais entier
- 1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille (poudre ou liquide)
- 55 g de sucre
- 1 œuf
- 25 g de Maïzena
- Pépites de chocolat (moi je découpe au couteau les délicieux palets Valrhona 70%)

Dans le bol du robot muni du pétrin déposer tous les ingrédients sauf le beurre. Pétrir un peu jusqu'à ce que les ingrédients se rassemblent, puis ajouter le beurre coupé en dés et pétrir doucement une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des parois et forme une boule bien lisse.

Filmer doubler de volume à température ambiante. Il faut compter une heure et demie à deux heures selon la température de la pièce. Moi je triche je fais lever au four à 30°C.

Sinon on peut laisser lever au frigo toute la nuit.

Pendant la levée, préparer la crème pâtissière.

Faire chauffer le lait avec la vanille. Dans un saladier, fouetter les oeufs et le sucre, ajouter la maïzena, fouetter à nouveau. Lorsque le lait est bouillant le verser sur les

oeufs et mélanger, remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition en fouettant toujours et pendant 2 minutes. Verser dans un grand plat pour faire refroidir et filmer.

Fariner légèrement le plan de travail et étaler le pâton en un rectangle. Comme ça fait beaucoup de pâte et que mon plan de travail est riquiqui, je fais en deux fois.

Tartiner de crème pâtissière, recouvrir de pépites de chocolat et former un boudin. Le tronçonner en portions de 5 cm et les placer dans des moules à muffins.

Répéter l'opération avec la deuxième quantité de pâte et laisser lever 45 minutes environ.

Préchauffer le four à 160°C.

Mélanger un peu de lait avec 1 cuillère à soupe de sucre (vanillé c'est encore meilleur) et en badigeonner les petits chinois, enfourner pour 20 à 25 minutes selon la puissance du four.

Attendre une vingtaine de minutes pour démouler puis laisser reposer sur une grille.

Déguster au petit déjeuner avec un bon café au lait, un thé, un chocolat chaud, ou à la pause café, ou au goûter....