

# Roulés briochés pâtissiers

*aux poires et pépites de chocolat*



## Pour 16 roulés

**Préparation : 30 minutes**

**Repos : Levée en machine à pain + 1 heure**

**Cuisson : 20 minutes**

### Pâte à brioche :

- 250 g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 110 ml de lait tiède
- 65 g de beurre à température ambiante
- 30 g de sucre en poudre (3 c à soupe)
- 2 g de sel (1/2 c à café)
- 12 g de levure de boulanger fraîche ou 1 petite cuillère de levure type briochin (moitié d'un sachet)
- Parfum au choix : vanille ou rhum (1 bouchon)

### Garniture :

- 100 g de [crème pâtissière](#)
- 65 g de pépites de chocolat
- 1 poire
- Quelques grains de sucre perlé (facultatif)

### Dorure :

- Un peu de lait

*La pâte peut être pétrie aussi bien au robot qu'avec les petites mimines si vous n'avez de machine à pain. Prévoyez alors de dissoudre la levure au préalable dans un peu de lait tiède qu'il faudra décompter de la quantité de lait.*

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le lait tiédi légèrement au micro-onde. Ajoutez le parfum choisi, ici c'est du rhum.

Dans la cuve de la machine à pain, disposez le beurre coupé en morceaux, le mélange jaunes d'œufs/lait. Ajoutez la moitié de la farine, le sucre en poudre et le sel. Recouvrez avec le reste de farine. Faites une petite tranche dans la farine pour y mettre la levure fraîche émiettée ou en granulés. Lancez un programme pâte (pétrissage + levée 1h30) en laissant la pâte 30 minutes de plus dans la machine une fois le programme terminé. Il faut que la pâte soit bien poussée.

Pendant ce temps, coupez la poire en petits dés.

Sortir la pâte de la cuve et dégazez la pâte avec le poing. Étalez en rectangle de 35X25 environ. Badigeonnez la surface de la pâte avec de la crème pâtissière. Recouvrez de petits dés de poire et de pépites de chocolat. Roulez la pâte en boudin en veillant à bien pincer les bords pour la fermeture. Coupez 16 tranches environ. *Vous pouvez aussi les faire un peu plus épais si vous le souhaitez.* Disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou un silpat. Badigeonnez de lait à l'aide d'un pinceau et répartissez quelques grains de sucre perlé.

Recouvrez d'un torchon et laissez lever environ 1 heure à l'abri des courants d'air. 20 minutes avant la fin de la levée, préchauffez le four à 180° C (160° C chez moi). Glissez au four pour 15 à 20 minutes en surveillant la cuisson à partir de 10 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.