

Recette du chinois

Pour ma part je fais ma brioche à la MAP (lire Machine à Pain) avec la farine « Mon fournil » qui contient de la levure sèche de boulanger. Il suffit de suivre les instructions au dos du paquet (d'ailleurs il y a le mode opératoire pour celles qui n'ont pas de MAP) !

Ingrédients pour la pâte (!! à verser dans la MAP dans cet ordre !!):

250 ml de lait, 1 œuf, de 50 à 100 gr de beurre en petits dés et 500 gr de farine. Pour ne pas acheter de la farine exprès on peut aussi intégrer un sachet de levure à 500 gr de farine, ça devrait marcher. Et moi comme je ne suis jamais une recette j'ajoute 3 cuillères à soupe de sucre dans le lait

De la crème pâtissière faite maison ou en sachet (oh la tricheuse !!!)

Des raisins, des pépites de chocolat ou des fruits confits.

Une fois votre boule de pâte prête (programme pâte 1h30) la sortir de la MAP et l'étaler sur un plan de travail.

Y ajouter la crème pâtissière :



Eparpiller des pépites de chocolat, raisin ou fruits confits :



Ensuite rouler cette plaque pour former un boudin :



Une fois le boudin formé y découper 7 « tronçons » :



Disposer les « tronçons » dans un plat rond, un au milieu et les 6 autres autour :



Et enfourner, pour le temps il faut surveiller parce que je ne réussis pas toujours mes cuissons
et le chinois se transforme en japonais !!!!!!!!!!!!!

Donc 160°C ou 180°C pendant 25 à 30 min !

Bref à vous de voir !