

Brioche suisses

Préparation : 20 min
Repos : 2 heures 30 min
Cuisson : 12 min
Quantité : 8

Ingédients

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 8 g de levure instantanée
- 25 g de fécule de maïs
- 30 g de sucre
- 15 cl de lait (végétal!)
- 60 g de margarine (végétale!)

Pour la crème pâtissière :

- 20 g de fécule de maïs
- 20 g de sucre
- 20 cl de lait à la vanille (végétal!)
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 cuillère à café de sucre vanillé

Pour la garniture :

- 50 g de pépites de chocolat

Préparation

Mélanger la farine, la levure, la fécule et le sucre.
Ajouter le lait petit à petit.
Ajouter la margarine coupée en dés.
Pétrir pendant 10 min.
Former une boule.
Couvrir et laisser reposer pendant 2 heures.
Étaler la pâte sur du papier cuisson.
Étaler la crème pâtissière.
Répartir les pépites de chocolat sur la moitié de la pâte.
Replier la pâte.
Couper les bords.
Couper la pâte pour former les brioches.
Couvrir et laisser reposer pendant 30 min.
Préchauffer le four à 180°C.
Badigeonner de lait mélangé à du sucre.

Faire cuire pendant 12 min.

Catégorie : Viennoiseries et Pâtes levées

Samedi 30 mars 2019

mimmydou.fr