

Chinois

Une brioche moelleuse garnie de crème pâtissière ou de confiture, roulée et tranchée avant cuisson.

INGREDIENTS

Pour la pâte à brioche

- 80 ml de lait tiède
- 1 œuf battu en omelette
- 350 g de farine
- 1 yaourt nature
- 1 cuillère à café de levure de boulanger instantanée
- ½ cuillère à café de sel
- 20 g de beurre
- 20 g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé

Garniture (au choix)

- Crème pâtissière ou confiture
- Pépites de chocolat ou raisins secs

Glaçage (facultatif)

- Sucre glace
- 1 goutte d'eau (ou de schnaps)

PREPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients de la pâte à la main ou au pétrin, jusqu'à ce qu'elle se décolle du saladier.
2. Couvrir le saladier d'un torchon et laisser lever la pâte pendant 2 heures.
3. Étaler la pâte au rouleau sur le plan de travail bien fariné, en formant un rectangle.
4. Garnir de crème pâtissière ou de confiture, puis de pépites de chocolat ou de raisins secs, en évitant de garnir trop près des bords pour ne pas déborder à la cuisson.
5. Rouler la pâte dans le sens de la longueur, découper en 6 tranches et les déposer dans le plat bien graissé.
6. Recouvrir d'un torchon et laisser lever encore 1 heure.
7. Préchauffer le four à 180°C et enfourner environ 40 minutes.
8. À la sortie du four, retourner immédiatement le gâteau sur une grille puis le remettre à l'endroit. Badigeonner, si souhaité, d'un glaçage fait de sucre glace et d'une goutte d'eau (ou de schnaps).
9. Laisser refroidir.