



Ingrédients pour 6 gourmands

Brioche :

- 150 g de lait • 1 œuf • 15 g de levure fraîche • 60 g de sucre • 500 g de farine
- 1 càc de sel • 80 g de beurre mou

Garniture :

- 300 g de lait • 1 œuf et 1 jaune • 15 g de farine • 35 g de sucre
- 1 càs de vanille liquide • 50 g de chocolat noir en carrés

Diluer la levure dans le lait tiède. Ajouter le sucre et bien mélanger.

Verser dans la cuve de la MAP. Battre l'œuf entier et le verser sur le lait. Ajouter la farine, puis le sel.

Lancer le programme pâte.

Lorsque le pâton commence à se former (au bout de 5 minutes), ajouter le beurre mou et laisser le programme se dérouler jusqu'au bout.

Pendant ce temps, préparer la crème pâtissière :

Dans un saladier, battre l'œuf et le jaune avec le sucre et la vanille. Ajouter la farine et bien mélanger au fouet.

Faire bouillir le lait. Le verser doucement sur la préparation aux œufs, tout en fouettant.

Reverser dans la casserole et faire chauffer sur feu doux, tout en fouettant jusqu'à ce que la crème épaississe un peu.

Laisser complètement refroidir.

Casser le chocolat au couteau en tout petits morceaux.

Allumer le four th6, 180°C.

A la fin du programme, sortir le pâton et l'étaler au rouleau sur un plan de travail légèrement fariné.

Étaler dessus la crème pâtissière refroidie puis les pépites de chocolat.

Rouler avec précaution pour ne pas faire déborder trop de crème.

Couper des tronçons de ce rouleau au couteau et les déposer verticalement, délicatement dans un moule à manqué beurré (ou un moule en silicone).

S'il vous reste de la crème, vous pouvez en napper les tronçons.

Enfourner à four chaud pour 25 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.