



Chinois brioche à la crème pâtissière et pépites de chocolat (ou raisins secs)

Le fameux Chinois traditionnel, cette brioche à [la crème pâtissière](#) à la vanille et aux pépites de chocolat inspirée du Chef **Christophe Felder**, elle est ultra gourmande et si moelleuse, parfaite pour le petit déjeuner.

Type de plat Boulange, Goûter

Cuisine Française
brioche

Temps de préparation 30 minutes

Temps de cuisson 30 minutes

Temps total 1 heure

Portions 1 brioche

Calories 395kcal

Ingrédients

Pâte à brioche : à réaliser la veille

- 300 g de farine T55
- 40 g de sucre en poudre
- 10 g de miel
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 1 œuf
- 135 ml de lait entier
- 6 g de sel
- 115 g de beurre mou

Crème pâtissière : à réaliser la veille

- 60 g de sucre semoule
- 250 ml de lait entier
- 1 œuf entier ou 2 jaunes d'œuf
- 30 g de fécule de maïs maïzena
- 1/2 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 25 gr de beurre

La garniture :

- 120 g de pépites de chocolat ou raisins secs

Dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait ou de crème liquide

- Sirop : à réaliser la veille ou le jour j
- 50 gr de sucre
- 100 ml d'eau
- 1/3 gousse de vanille ou 8 g de sucre vanillé

Instructions

La pâte à brioche : (à réaliser la veille)

1. Sortez le beurre du réfrigérateur à l'avance afin qu'il ramollisse. Faites tiédir le lait.
2. Dans le bol du robot ou dans un grand saladier, disposez la farine tamisée, le sucre et le sel, puis ajoutez le lait, le miel, l'œuf et la levure boulangère fraîche émiettée (si vous utilisez la sèche il faut la mélanger avec le lait et laisser reposer 5 à 10 minutes).
3. Travaillez la pâte à la main, ou au robot à vitesse moyenne, pendant 10 minutes environ. Ajoutez progressivement le beurre en morceaux et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois pour environ 5 bonnes minutes. La pâte obtenue doit être lisse, peu collante et élastique.
4. Couvrez la pâte d'un torchon propre ou d'un film alimentaire et laissez la doubler de volume pendant toute une nuit au réfrigérateur.

La crème pâtissière : (à réaliser la veille)

1. Dans une casserole, versez le lait et la moitié du sucre (30 g). Grattez la gousse de vanille avec un couteau, et ajoutez les graines ainsi que la gousse dans le lait. Portez le tout à ébullition sur feu doux pour bien faire infuser la vanille dans le lait.
2. Dans un saladier, mettez l'œuf entier avec le sucre restant (30 g) puis fouettez vigoureusement avec un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse et que les cristaux de sucre soient dissous.
3. Ajoutez progressivement la fécule de maïs (maïzena) ou, à défaut, de farine, au mélange œuf et sucre. Mélangez délicatement de façon à ne pas former de grumeaux.
4. Une fois que le mélange est bien homogène, verser la moitié du lait parfumé à la vanille – tout juste bouillant – sur l'appareil à crème. Mélangez d'abord délicatement puis de façon plus énergique pour bien détendre la crème. Lorsque la crème est bien souple, reversez la dans la casserole avec la moitié de lait restante.
5. Remplacez la casserole sur feu doux. Mélangez sans cesse jusqu'à l'apparition des premiers bouillons, qui coïncide avec l'épaississement de la crème. Cette dernière doit rester souple. Pour finir, lorsque la crème est suffisamment cuite, éteignez le feu et incorporez le beurre et la pincée de sel puis continuez à la fouetter pour qu'elle refroidisse plus rapidement. Filmez au contact et réservez au frais pour le lendemain.

Le sirop :

1. Faites bouillir l'eau et le sucre et la gousse de vanille grattée pendant 5 minutes.
2. Réservez dans un bol en le couvrant d'un film alimentaire et laissez refroidir.

Garniture et cuisson :

1. Le jour même, déposez la pâte sur votre plan de travail fariné et étalez-la en rectangle.

2. Étalez la crème pâtissière uniformément puis parsemez les pépites de chocolat (ou raisins secs).
3. Roulez en boudin. puis découpez des morceaux de 4 cm de largeur (j'ai obtenue 8 morceaux).
4. Posez les morceaux dans un moule rond de 25 cm de diamètre chemisé de papier cuisson ou beurré et fariné. Laissez pousser la brioche pendant 2 h à température ambiante.
5. 15 minutes avant la fin de la pousse, préchauffez votre four à 180 °C (chaleur tournante).
6. Fouettez ensemble le jaune d'œuf avec le lait ou la crème pour la dorure.
7. Lorsque la brioche a doublé de volume, dorez-la au pinceau.
8. Mettez-la à cuire au four pendant 25 à 30 minutes à surveiller.
9. Badigeonnez le Chinois de sirop à la sortie du four puis laissez légèrement tiédir avant de démouler.
10. Dégustez tiède ou froid.

Notes

Le Chinois se conserve très bien dans une boîte hermétique dans un endroit frais et sec pendant 2 jours. Je vous conseille des bien l'envelopper dans du film alimentaire avant de la ranger dans une boîte.