



Brioche suisses

Pour 3 personnes - Préparation: 1 h 15 - Cuisson: 20 minutes

Ingrédients:

- 125 g de farine
- 25 g de beurre
- 1 œuf
- 20 g de sucre
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure
- 10 cl de lait Juste & Vendéen
- crème pâtissière (à acheter ou à faire soi-même, voir ce qui suit)
- 50 g de pépites de chocolat

Étapes:

- 1) Mélangez la farine, le beurre fondu, les œufs, les sucres et la levure au robot pour faciliter le travail! Ajoutez le lait afin d'obtenir une pâte homogène. Laissez la pâte reposer environ 1h.
- 2) Ajoutez la moitié des pépites de chocolat à la crème pâtissière (voir ce qui suit) et mélangez délicatement.
- 3) Une fois la pâte reposée, étalez-la sur une plaque de cuisson, recouverte de papier sulfurisé. Faîtes en sorte que la pâte soit de même hauteur partout.
- 4) Sur la moitié de la pâte, étalez la crème pâtissière uniformément. Ajoutez le reste de pépites de chocolat sur la crème. Repliez l'autre moitié de la pâte (sans garniture) sur la pâte garnie sans enlever le papier sulfurisé.
- 5) Mettez la brioche au four pour 20 minutes à 180°C (thermostat 6). À la fin de la cuisson, étalez au pinceau un jaune d'œuf sur la brioche et laissez dorer. Coupez en trois morceaux et saupoudrez de sucre glace. Servez froid.

