

## Chinois à la crème

odélicesdupalais.canalblog.com



Cette brioche nous vient d'Allemagne, sous le nom de Schneckenkuchen, un des premiers exportateurs français de ce " gâteau en escargots " n'arrivant pas à prononcer ce mot s'exclamait ' de toute façon pour moi c'est du chinois'. Voici la très célèbre brioche fourrée à la crème pâtissière, pour un petit déjeuner des plus gourmands.

Ingrédients (8 personnes):

Pour la pâte:

- 10cl de lait + 2 cuillères à soupe
- 50g de sucre
- 60g de beurre
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- 20g de levure fraîche du boulanger
- 1 oeuf
- 250 à 300g de farine

Pour la crème:

- 18cl de lait
- 1 c.à.c.de vanille liquide
- 30g de sucre
- 2 jaunes d'oeufs
- 15g de farine

### Pour la pâte :

1. Délayez le levure dans les 2 cuillères à soupe de lait tiède.
2. Chauffez le lait avec le sel, le sucre et le beurre jusqu'à ce que celui-ci soit fondu et laissez refroidir.
3. Ajoutez la levure délayée, l'oeuf battu et la farine (250g), pétrissez au moins 10 minutes, la pâte doit-être élastique (rajoutez un peu de farine si besoin), couvrez d'un torchon et laissez lever 2heures (ou 3 heures si il fait froid).

### Pour la crème:

1. Dans une casserole faites bouillir le lait avec la vanille.
2. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à blanchiment, incorporez la farine puis peu à peu le lait, sans cesser de fouetter.
3. Verser ce mélange dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème épaisse. Laissez refroidir puis réservez au frigo.

### Finition:

1. Une fois la pâte levée, posez-la sur un plan de travail fariné, abaissez-la en un rectangle, étalez la crème pâtissière dessus, sans oublier les contours et délicatement, roulez le rectangle en boudin.
2. A l'aide d'un bon couteau, découpez ce boudin en 7 morceaux et disposez les côte à côte, de la forme d'une marguerite dans un moule rond tapissé de papier sulfurisé.
3. Enfournes dans votre four préchauffé pour 10 minutes à 120° (ce qui permet à la pâte de lever) puis 20 min à 180°C.