

Chinois aux pépites de chocolat



Les ingrédients :

- De la pâte a brioche (ma recette [ici](#))
- 250 ml de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 50 gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- 30 gr de maïzena

La recette:

Faites fremir le lait avec les grains de vanille.

Blanchissez les œufs avec le sucre, puis ajoutez la farine et enfin la lait chaud.

Remettez ensuite la crème dans la casserole et portez à ébullition sans cesser de remuer.

Laissez cuire durant 3 minutes environ en remuant constamment.

Versez la crème dans un récipient, filmez au contact et réservez.

Sur un plan de travail fariné, abaissez votre pâte sur 5 mm d'épaisseur et faites un rectangle.

Etalez la crème sur toute la surface du rectangle et parsemez de pepites de chocolat.

Roulez la pâte dans sa largeur puis découpez la en tronçon de 4 cm environ.

Mettez la pâte dans un moule et laissez pousser 30 minutes pour qu'elle double de volume.

Faites cuire dans un four préchauffé a 180° C pendant 20 à 25 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.