

Brioche suisse (fourrée crème pâtissière et chocolat)

Pour varier les plaisirs de la brioche de Pâques voici une recette classique que j'adorais (et que j'adore toujours) étant petite: la Brioche suisse. C'est un excellent goûter pour vos enfants: je suis sûre qu'ils vont adorer!



Brioche suisse (fourrée crème pâtissière et chocolat)

Ingrédients pour la Brioche suisse (pour environ 10 brioches suisse individuelles)

- 250 g de farine
- 10 g de levure boulangère fraîche

- 40 g de sucre
- 170 g de beurre **mou** (mais pas fondu) coupé en petits morceaux. Sortez le beurre du frigo une heure avant de commencer votre préparation
- 150 g d'œuf (blancs et jaunes mélangés)
- 1 cuillerée à café **rase** de sel
- 0.1 décilitre de fleur d'oranger **légèrement tiédie**
- sucre en pépites
- un jaune pour dorer la brioche

Pour la crème pâtissière

- 2,5 dl de lait entier
- 3 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de maïzena
- 25 g de beurre
- une gousse de vanille

Pour le reste de la garniture

- 60 g de chocolat noir



Ingrédients

Matériel

- Vous pouvez pétrir à la main mais si vous pâtisseriez beaucoup il est très utile d'avoir un bon robot

pâtissier. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



KitchenAid Robot Pâtissier I Artisan I Robot cuisine multifonctions à tête inclinable I Avec 4 accessoires I 4,8L, Rouge

Préparation

Si vous possédez un robot type Kitchen Aid, Kenwood ou autre équipé d'un pétrin utilisez-le. Sinon il faudra pétrir avec vos petites mains...

- Faire légèrement tiédir l'eau de fleur d'oranger; mais attention elle ne doit pas dépasser 55° au risque de tuer la levure. Puis émiettez la levure dans ce liquide et mélangez jusqu'à ce que la levure soit dissoute.



Mélanger le lait avec la levure.

- Tamisez la farine dans un grand bol. Ajoutez le sucre, le sel.



Tamisez le farine

- Battez les œufs légèrement avec une fourchette.



Battre les œufs légèrement avec une fourchette

- Puis ajoutez les œufs battus à la farine tamisée ainsi que la levure dissoute dans la fleur d'oranger. Pétrissez pendant 5 minutes pour obtenir une pâte assez dense.



Ajoutez les œufs battus, le sucre, le sel, la levure

- Puis ajoutez au fur et à mesure le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez encore 5 mn : le beurre doit être complètement incorporé à la pâte.



Pétrir environ 10 mn

- Versez la pâte obtenue dans un grand récipient et recouvrez-la d'un torchon humide. Laissez lever la pâte pendant 1 heure 30: elle doit avoir doublé de volume. Si votre four peut chauffer à 30 ° utilisez-le alors pour faire lever la pâte à l'intérieur de celui ci.



- Farinez votre plan de travail et versez la pâte dessus. Donnez-lui la forme d'un boudin. Placez au frais pendant 2 heures.



Donnez à la pâte la forme du moule

Pendant le temps de pause on prépare la crème pâtissière. C'est comme la crème anglaise mais on y ajoute de la maïzena et du beurre.

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un

petit couteau, grattez-en les petites graines.



- Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Ajoutez la maïzena.



Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange jaunes d'œuf/sucre/maïzena tout en fouettant.



Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dès qu'elle est prise ôtez du feu et continuez à fouetter deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.



La crème épaissie

- Hors du feu et toujours en fouettant rajoutez les parcelles de beurre.



rajoutez les parcelles de
beurre

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettez au frigo.



Versez dans un grand plat,
filmez au contact

Façonnage des brioches

- Les deux heures passées, étalez la pâte à brioche au rouleau en forme de rectangle. Puis coupez les bords de manière à avoir une forme parfaite. Remettez au froid pendant une heure.



Étalez la pâte à brioche au rouleau en forme de rectangle

- Fouettez la crème pâtissière refroidie pour la rendre bien crémeuse. Étalez la crème pâtissière sur la **moitié** de la pâte à l'aide d'une spatule.



Étalez la crème pâtissière sur la moitié de la pâte à l'aide d'une spatule

- A l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux.



A l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux

- Saupoudrez la crème pâtissière de copeaux de chocolat.



Saupoudrez la crème pâtissière de copeaux de chocolat

- Puis rabattez le côté sans crème sur le côté crémé.



Puis rabattez le côté sans

crème sur le côté crémé

- Et coupez en tronçons de même largeur. Déposez-les sur votre plaque de cuisson recouverte d'un silpat ou papier cuisson. Ne les serrez pas trop car les brioches risquent de se rejoindre à la pousse...



Coupez en tronçons de même largeur

- Puis laissez pousser à température ambiante pendant 2 h 30 toujours recouvert d'un linge propre. A la fin de la pousse badigeonnez les brioches au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Enfourez à 180° pendant 15 à 20 mn suivant les fours. Surveillez la cuisson.



Badigeonnez les brioches au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau puis enfourez

Et voici les petites gourmandises toutes chaudes à la sortie du four!



Brioche suisse (fourrée crème pâtissière et chocolat)



Brioche suisse (fourrée crème pâtissière et chocolat)