

Pains suisses à la crème pâtissière et au chocolat

Pour 6 pains suisses

Levées : 2 heures puis 1 heure · Cuisson : 15 minutes à 175 °C · Crème à préparer plusieurs heures à l'avance



INGRÉDIENTS

La pâte à brioche
250 g de farine T45
12 g de levure fraîche
35 g de sucre
Vanille en poudre
5 g de sel
2 œufs
50 ml de lait demi-écrémé
120 g de beurre doux
La crème pâtissière
250 g de lait entier
60 g de sucre
Vanille en poudre
25 g de Maïzena
3 jaunes d'œufs
30 g de beurre doux
Pour le montage
Des pépites de chocolat
1 jaune d'œuf pour la dorure

ON PASSE EN CUISINE

Prépare la brioche

Verse tous les ingrédients de la pâte, sauf le beurre, dans le bol du robot. Pétris 5 minutes. Ajoute le beurre en morceaux et continue jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.

Étape 2

Couvre et laisse reposer 2 heures à température ambiante. Dégaze la pâte et reforme une boule.

Prépare la crème pâtissière

Chauffe le lait avec la vanille en poudre jusqu'à ébullition. Pendant ce temps, fouette les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoute la Maïzena. Verse le lait chaud dessus en fouettant.

Étape 4

Reverse dans la casserole et fais épaissir à feu moyen en remuant sans cesse. Hors du feu, ajoute le beurre. Verse dans un bol, filme au contact, laisse refroidir puis place au frais plusieurs heures.

Façonne les pains suisses

Étale la pâte en un grand rectangle. Répartis une belle couche de crème pâtissière et parsème de pépites de chocolat. Replie la pâte en deux dans le sens de la longueur, puis découpe 6 rectangles.

Laisse pousser et enfourne

Dépose les pains sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisse pousser 1 heure. Bats le jaune d'œuf prévu pour la dorure, puis badigeonne les pains et enfourne 15 minutes dans le four préchauffé à 175 °C. C'est prêt, régale-toi !