CHINOIS AUX PEPITES DE CHOCOLAT

100 g de lait

100 g de beurre ramolli

2 œufs battus en omelette

400 g de farine T 55 (ou T45)

50 g de sucre

1/2 cuillère à café de sel

1 sachet de levure Briochin ou 20g de levure fraîche

350 ml de crème pâtissière

1 paquet de pépites de chocolat

Pour le sirop :

1 cuillère à soupe de sucre

Préparation Chinois aux pépites de chocolat

1. Dans la cuve de la machine à pain, mettre le lait, le beurre coupé en morceaux, les œufs, la farine. Dans un coin, mettre le sucre. Dans l'autre, mettre le sel. Faire un puits dans la farine et y mettre la levure (comme j'ai utilisé de la levure fraîche, je l'ai délayé dans du lait tiède). Mettre en route la machine à pain sur le programme pâte (programme 9 pour ma part).
   Sortir la pâte et l'étaler en un grand rectangle.

   2. Étaler la crème pâtissière dessus. (Faire la crème très épaisse, sinon le roulage de la pâte sera difficile).

   3. Ajouter ensuite les pépites de chocolat.
   4. Rouler pour former un gros boudin.
   5. Couper en 8 morceaux.
   6. Mettre dans un moule à manquer de 24 à 26 cm de diamètre préalablement recouvert d'une feuille de papier cuisson.

Laisser doubler de volume (environ 1 heure). Badigeonner ce chinois d'un mélange de sucre et de lait. Mettre au four à 180°C et surveiller la cuisson (environ 25 minutes).
Dans une casserole, réaliser un sirop en faisant fondre une cuillère à soupe de sucre avec un tout petit peu d'eau.
Laisser refroidir un peu et en badigeonner le chinois à la sortie du four pour le faire briller.

Pour finir... Vous pouvez bien entendu réaliser cette recette sans machine à pain, rien qu'avec les mains !

Préparer la crème pâtissière en avance pour qu'elle puisse refroidir