

Chinois, brioche crème et pépites chocolat

Recette proposée par Véro, Raisonnable, Pour 6 personnes

Préparation: 30
minutes

Repos: 30
minutes

Cuisson: 30
minutes



Les ingrédients:

- Une pâte briochée, ([voir la recette](#))
- 250 ml de crème pâtissière, ([voir la recette](#))
- pépites aux chocolats
- 1 oeuf

Comment faire:



1) Après avoir laissez 30 minutes votre pâte briochée gonflée, -



2) Étaler la pâte briochée (40cm de longueur sur 20cm de largeur) -



3) Étaler sur la pâte la crème pâtissière -



4) Parsemer au dessus de la crème les pépites aux chocolats -



5) Rouler la pâte délicatement sans trop serrer pour éviter de faire sortir la crème sur les côtés -



6) Couper le rouleau en morceaux équitables de 4 cm d'épaisseur. Placer ces morceaux dans un moule préalablement beurré ou bien couvert d'un papier de cuisson et les laisser reposer pendant 30 minutes -



7) Ensuite badigeonner d'un jaune d'œuf avant de le mettre à cuire pendant 30 minutes au four à 180° -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !