



Pains suisses aux pépites de chocolat

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

250 g de farine T45	20 g de Maïzena
165 g de beurre ramolli	1 cuil à soupe rase de farine
150 g d'œufs	30 g de beurre
25 g de sucre	Graine de vanille
1 sachet de sucre vanillé	160 g de pépites de chocolat
10 g de levure boulangère	1 œuf
5 g de sel	5 cl d'eau
25 cl de lait	50 g de sucre
2 jaunes d'œufs	1 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger
50 g de sucre	

Pâte à brioche

Dans la cuve de votre robot, mettre 150 g d'œufs avec les sucres et le sel. Mélangez et ajouter la levure émiettée.

Incorporez la farine et pétrir pendant 2-3 min à vitesse moyenne (la pâte ne doit plus coller au bord de la cuve), ajoutez le beurre ramolli coupé en morceaux.

Pétrir entre 5 et 10 min, la pâte est prête quand elle forme une boule bien lisse (elle colle c'est normal).

Faire lever 1h dans votre four en mode étuve* puis réservez pour la nuit au frais.

Crème pâtissière

Dans un saladier, fouettez les 2 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la maïzena et la cuil à soupe rase de farine, mélangez.

Faire bouillir le lait dans une casserole avec les graines de vanille.

Versez sur le mélange jaune d'œufs-sucre.

Remettre à épaissir dans la casserole à feu doux.

Hors du feu, ajoutez les 30 g de beurre, mélangez.

Réservez au frais, filmée au contact jusqu'au lendemain.

Sirop

Dans une casserole, faire bouillir 50 cl d'eau avec le sucre.

Réservez puis une fois le sirop froid, ajoutez l'eau de fleur d'oranger.

Dressage des pains suisse

Le lendemain, abaissez-là sur un plan de travail fariné en un rectangle de 40 cm de long et 30 cm de large.

Fouettez la crème pâtissière pour l'assouplir puis étalez-là sur la moitié de votre rectangle. Saupoudrez de pépites de chocolat.

Repliez le morceau de pâte nature sur la garniture.

Délicatement, lissez délicatement au rouleau à pâtisserie.

Mettre au frais 30 min pour que la pâte se raffermisse. Détaillez avec un couteau tranchant 8 rectangles d'env. 5 cm de large pour 15 cm de long.

Déposez vos pains suisses sur une plaque chemisée et laissez-les lever 2h dans votre four en mode étuve*.

Dorez vos brioches, laissez sécher 10 min au frais. Puis repassez une couche de dorure.

Enfournez pour 10-12 min dans un four préchauffé à 180°C.

A la sortie du four, nappez vos pains suisses de sirop.

Laissez refroidir et déguster !