

Chenilles à la crème de marrons

Ingrédients pour 16

pour la pâte

250 ml de lait

1 jaune d'oeuf

4 cs de sucre pour moi un peu plus

80 ml d'huile neutre

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

garniture crème de marrons

pour la déco

un jaune d'oeuf

sucre perlé

Dans le bol du kitchenaid mélanger la farine, la levure et le sucre

Ajouter l'oeuf battu avec le lait

Pétrir vitesse 1 quelques minutes

Ajouter l'huile

Continuer de pétrir vitesse 2 pendant 5 mn

Former une boule et laisser reposer environ 30 mn ou plus selon la chaleur de la pièce et de la levure utilisée

Dégazer la pâte et la diviser en 16 pâtons

Etaler chaque pâton en un rectangle et faire des entailles sur la partie du haut à un peu moins de la moitié

Déposer un peu de crème de marrons sur la partie pleine

Rouler en partant du bas afin de fermer la pâte et d'avoir les incisions sur le dessus

Déposer au fur et à mesure les chenilles sur la toile silpat

Laisser lever une vingtaine de minutes

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer de sucre perlé

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser refroidir sur une grille

