

Cream de parisienne



Pour 14 brioches

Préparation : 30 minutes

Repos : Prévoir 2 h 30

Cuisson : 10 à 12 minutes par plaque

Pâte briochée :

- 500 g de farine de T45 (ou 300 g de T65 + 200 g de T45)
- 1 œuf (calibre moyen)
- 260 g de lait 1/2 écrémé
- 70 g de sucre semoule
- 20 g de levure fraîche de boulanger ou 2,5 de levure SAF (ou 1 sachet de levure type briochin)
- 50 g de beurre tempéré
- 3 g de sel ou 1 c à café

Garniture :

Crème pâtissière :

- 25 cl de lait 1/2 écrémé
- 2 jaunes d'œufs (calibre moyen)
- 40 g de sucre semoule
- 15 g de Maïzena
- 1/2 gousse de vanille

- Pépites de chocolat
- Sucre en grains
- Amandes effilées

Dorure :

- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Préparez la crème pâtissière : Je vous mets le texte et pour la préparation avec photo, allez voir [ICI](#).

Faites chauffer le lait, une partie du sucre et la 1/2 gousse de vanille grattée pour en récupérer les grains. Dans un cul de poule, fouettez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre pour les blanchir. Ajoutez la maïzena et mélangez. Versez le lait chaud sur le mélange jaunes d'œufs/sucre en fouettant et reversez le tout dans la casserole. Laissez cuire quelques minutes jusqu'à épaississement.

Transvasez la crème dans un récipient plutôt large et plat ce qui permettra à la crème pâtissière de refroidir plus rapidement. Filmez au contact pour éviter la formation d'une peau. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

Préparez la pâte briochée : Au robot : Mélangez la levure dans le lait tiède. Dans le bol du robot, mélangez versez le mélange levure/lait, puis l'œuf, la farine, le sucre et le sel. Pétrissez 8 à 10 minutes. Au bout de 5 minutes de pétrissage, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et continuez le pétrissage. Couvrez le bol d'un torchon et faites lever pendant 1h30 (un peu moins si votre pièce est chaude).

En machine à pain : Versez le lait tiédi avec la levure. Ajoutez l'œuf battu. Recouvrez avec la farine. Ajoutez le sucre et le sel. Lancez un programme pâte. Au bout de 10 minutes, ajoutez le beurre coupé en morceaux et relancez le programme pour 1h30.

A la fin du temps de pause, dégazez la pâte et partagez-la en 14 morceaux de 65 g, pour moi. *Vous pouvez faire des portions de 60 g mais ils seront plus petits et moins fourrés.*

Laissez reposer 15 à 20 minutes.

Façonnez chaque portion en boules.

Étalez chaque boule pour en forme ovale d'environ 10 X 14 cm. Au centre de la partie supérieure, déposez la valeur d'une cuillère à soupe de crème pâtissière. Parsemez de quelques pépites de chocolat. Recouvrez de pâte jusqu'à la moitié de l'ovale en pinçant avec le doigt pour bien souder.

Avec un coupe-pâte ou un couteau bien tranchant ou roulette à pizza, coupez des lanières (7).

Rabattez chaque lanière de pâte sur la partie supérieure. Veillez à bien étirer les lanières pour les souder en dessous de la portion. *Si vous ne le faites pas les lanières vont s'élever à la cuisson.*

Placez les portions sur 2 plaques à pâtisserie.

Faites pousser pendant 45 minutes à 1 heure.

Badigeonnez chaque portion avec l'œuf battu avec le sel.

Parsemez de sucre en grains ou d'amandes effilées.

Glissez au four préchauffé à 170° C (150° C pour moi) pour 10 à 12 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.