**Chinois**

Ingrédients : (pour un gros chinois pour 8 personnes)

Pâte briochée :
- 500 g de farine
- 2 gros oeufs (ou 3 petits)
- 70 g de sucre en poudre
- 110 g de beurre mou
- 20 cl de lait tiède
- 20 g de levure fraîche de boulanger (ou un sachet de levure de boulanger déshydratée)
- 1 demi-càc de sel

Garniture :
- 125 g de noisettes en poudre
- 125 g de beurre fondu
- 125 g de sucre en poudre
- 2 CàS de cannelle en poudre

- 1 œuf

Glaçage :
- 50 g de sucre glace
- 1 CàS d'eau

Recette :

Émiettez la levure fraîche dans le lait légèrement tiédi et remuez jusqu'à ce que la levure soit dissoute. Laissez reposer quelques minutes sous un torchon. Attention à ce que le lait ne soit pas trop chaud, sinon il va tuer votre levure et votre pâte ne lèvera pas !

Dans le bol de votre robot, mélangez la farine, le sel et le sucre. Ajoutez les oeufs entiers puis le mélange lait-levure. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène. Au robot cette opération prend 10 mn, et à la main le double. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez la pâte à nouveau pendant 10 mn, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois du bol de votre robot. (La pâte est collante, c'est normal !)

Couvrez votre bol à l'aide d'un torchon, et laissez lever la pâte dans un endroit tiède (à côté du radiateur pour moi) pendant environ 1h30, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Lorsqu'elle a doublé de volume, dégazez-la sur un plan de travail fariné, pétrissez-la et donnez lui la forme d'un grand rectangle.

Garniture : Dans un bol, mélangez la poudre de noisette, le sucre, le beurre fondu et la cannelle. Mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte. Etalez la pâte sur le rectangle.

Montage : Roulez ensuite votre pâte en un long boudin sur lui-même, comme un escargot. Découpez des tronçons de pâte d'environ 8 cm et déposez-les dans un moule à manqué beurré et farine ou recouvert de papier sulfurisé.

Laissez à nouveau lever la pâte pendant environ 1h. Préchauffez le four à 180° th.6). Badigeonnez le chinois d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.

Cuisson :

Enfournez le chinois pour 40 mn dans le four à 180°. Il doit être bien gonflé et bien doré. Laissez-le refroidir pendant 15 mn avant de le démouler sur un plat.

Mélangez le sucre glace avec un peu d'eau jusqu'à ce que vous obteniez un glaçage assez épais, et badigeonnez le chinois refroidi à l'aide d'un pinceau.

***http://www.evacuisine.fr/***