

CHINOIS A LA CREME PATISSIERE



Ingrédients :

- *100 ml de lait
- *2 oeufs battus
- *400 g de farine
- *50 g de sucre dans un coin
- *1/2 cuillère à café de sel dans un autre coin
- *1 sachet de levure briochin
- *100 g de beurre à température ambiante

Il vous faut aussi une crème pâtissière (préparée avec 1/2 l de lait environ).
Vous pouvez faire celle-ci par exemple :

Crème pâtissière au micro-ondes :

- * 500ml de lait 1/2 écrémé
- * 30g de maïzena ou de féculé de pomme de terre
- * sucre vanillé ou extrait de vanille
- * 3 jaunes d'oeufs
- * 100g de sucre

Mélanger tous les ingrédients en fouettant un peu et les mettre dans un pichet tupper ou un récipient allant au MO avec un couvercle (c'est ce que je fais).

Mettre au MO 2'30 à puissance 700 watts ou 2' à puissance 900 watts puis fouetter.

Trois passages au MO en fouettant entre chaque.

Laissez-la refroidir. N'en mettez pas trop vous auriez du mal à rouler la pâte en boudin et elle ne cuirait pas très bien non plus.

Vous pouvez aussi recouvrir ce chinois d'un glaçage.

Préparation du chinois :

Mettez dans les ingrédients dans la machine à pains en commençant par les liquides et en terminant par le beurre coupé en petits morceaux. Lancez le programme pâte.

A l'issue du programme et après la levée sortez le pâton. Prélevez-en un petit morceau, étalez-la au rouleau sur 3 mm d'épaisseur et étalez dans le fond d'un moule à manqué pour faire le fond du gâteau dans un moule à manqué (*il m'arrive de ne pas faire ce fond de pâte. Dans ce cas je pince les tronçons de pâte garnis de crème pâtissière à leur base et je les mets directement dans le moule*) Etalez ensuite le reste de pâte sur votre plan de travail fariné en une grande bande beaucoup plus longue que large (voir photos).

Binôme gourmand



Tartinez cette bande de pâte avec de la crème pâtissière (surtout ne mettez pas la crème pâtissière quand elle est encore chaude) puis éparpillez de pépites de chocolat noir et/ou des raisins secs préalablement gonflés dans un bol d'eau tiède et éponnés. Roulez ensuite la bande de pâte comme un boudin. Coupez des tronçons (de 7 ou 8 à peu près) et déposez-les sur le fond sans les serrer trop. Laissez reposer une heure pour laisser gonfler la pâte et enfournez à four préchauffé à 180° pendant une demi-heure environ suivant les fours.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>