CHINOIS PISTACHE, CHOCOLAT

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour la pâte à chinois :

- 55 g de beurre fondu
- 1 gros oeuf
- 10 cl de lait tiède
- 25 g de sucre en poudre
- 1/2 càc de sel
- 260 g de farine
- 1 sachet de levure de boulangerie déshydratée

Crème pâtissière à la pistache :

- 1/2 l de lait
- 75 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 30g de farine
- 30 g de maïzena
- 2 oeufs
- 1 càs de pâte de pistache

Quelques copeaux de chocolat, grains de sucre et amandes effilées

Préparer la pâte à chinois :

Dans la cuve de la MAP, mettre les ingrédients dans l'ordre suivant : le beurre, l'oeuf, le lait, le sucre et le sel. Recouvrir de farine et ajouter la levure.

Lancer le programme pâte.

Préparer la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en 2. Travailler dans une terrine la farine, la maïzena, le sucre, et les oeufs. Verser peu à peu le lait bouillant en tournant avec soin. Mettre le mélange dans la casserole, ajouter la pâte de pistache, faire cuire à feu doux en tournant toujours jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.

Montage du chinois :

A la fin du programme, sortir le pâton et le mettre sur un plan de travail fariné. L'étaler au rouleau à pâtisserie, de façon à obtenir un rectangle. Y étaler la crème pâtissière à la pistache, parsemer de copeaux de chocolat. Rouler en boudin et découper des tronçons. Déposer les tronçons de pâte en rosace dans un moule à gâteau tapissé de papier sulfurisé. Attention de ne pas faire coller les tronçons, ils vont gonfler et alors se toucher.

Laisser reposer jusqu'à ce que les tronçons se touchent.

Badigeonner avec un pinceau trempé dans du lait, parsemer d'amandes effilées et de grains de sucre (facultatif). Faire cuire 20 à 25 min th.6.