



Petits chinois à la crème de salidou



450 g de farine

50 g de beurre

20 cl de lait

1 c. à s. d'[extrait de vanille](#)

50 g de sucre

10 g de levure de boulangerie

2 jaunes d'œuf

Crème de salidou

La moitié d'un sachet de pralin

1/2 c. à c. de sel

Diluez la levure dans le lait et ajoutez le sucre, laissez reposer 10 minutes.

Dans le bol du robot, mélangez la farine et le sel. Creusez un puits, versez-y le mélange précédent, les jaunes d'œuf et commencez à pétrir jusqu'à ce qu'une boule se forme. Ajoutez le beurre coupé en dés, et continuez à pétrir pendant 10 minutes. La pâte est alors lisse et élastique.

Étalez-la au rouleau en un grand rectangle (40 cm X 30 environ) sur le plan de travail fariné. Déposez dessus des cuillerées de pâte de salidou de manière régulière, et saupoudrez de pralin. Roulez la pâte en partant d'un grand côté. Découpez le boudin obtenu en 8 tronçons, que vous déposez dans les moules à muffins.

Couvrez d'un plastique et laissez lever une heure à une heure trente.

Préchauffez le four à 180° et faites cuire 15 minutes.