

# Chinois à la fève tonka et aux pépites de chocolat



## Ingrédients:

### *Pâte briochée:*

1 oeuf  
environ 200ml de lait  
400g de farine  
50g de sucre  
50g de beurre  
1 cuillère à café de sel  
1 sachet de levure de boulanger "Briochin"

### *Crème pâtissière:*

1/2 litre de lait  
3 jaunes d'oeufs  
1 petite fève tonka ou 1/2 selon sa taille  
70g de sucre  
50g de maïzena

100g de pépites de chocolat noir  
2 cuillères à soupe d'amandes effilées  
1 jaune d'oeuf  
1 cuillère à soupe de lait

## Préparation:

*Pâte briochée à la MAP ( Machine à Pain) :*

Mettre l'oeuf battu dans un verre mesureur et compléter jusqu'à 250ml avec le lait. Mettre tous les ingrédients de la pâte dans l'ordre préconisé par le constructeur puis lancer le programme " pâte" ( 1h30).

Sortir la pâte et l'étendre en forme de rectangle (d'1 bon cm d'épaisseur) sur un plan de travail fariné.

*Crème pâtissière:*

Mettre le lait et la fève tonka râpée dans une casserole et porter à ébullition. Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre puis incorporer la maïzena. Verser le lait chaud sur le mélange oeufs/sucre en mélangeant puis remettre la préparation sur le feu. Remuer régulièrement jusqu'à épaissement.

*Montage:*

Étaler la crème pâtissière tiède ou froide sur le rectangle de pâte puis parsemer de pépites de chocolat.



Rouler (dans le sens de la longueur) la pâte comme pour un gâteau roulé, puis couper des morceaux de 5-6 cm de large. Placer les escargots de pâte dans un moule beurré en faisant en sorte qu'ils ne se touchent pas (il faut un peu de place pour que la pâte lève!). Mettre le plat dans le four tiédi ( à 40°C) et laisser lever 45 minutes environ.

Mélanger le jaune avec 1 cuillère à soupe de lait. Etaler ce glaçage délicatement à l'aide d'un pinceau sur toute la surface du chinois, puis parsemer d'amandes effilées.

Enfourner à 170°C pour 30 à 35 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.

