

## Chinois à la compote et aux pépites de chocolat

Mettre dans la cuve de la MAP:

175 g de lait

1 oeuf

30 g de sucre

1 cs de sucre vanillé maison (ou 1 sachet)

1 grosse pincée de sel

100 g de beurre mou

350 g de farine pour pain brioché

1 1/2 cc de levure de boulanger déshydratée



Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et l'étaler sur le plan de travail fariné en forme de rectangle (environ 50x30 cm). Tartiner de compote (j'avoue ne pas avoir pesé, faire à l'oeil sans toutefois exagérer, elle ne doit pas non plus trop ramollir la pâte à la cuisson) et parsemer de pépites de chocolat (là non plus je n'ai pas pesé, une bonne grosse poignée!).

Rouler ensuite en gros boudin puis découper 7 ou 8 tronçons de même largeur. Déposer les uns contre les autres (mais pas trop serré) dans un moule à manqué (en silicone ici). Laisser lever 1 h dans un endroit tiède.

Badigeonner de lait et enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer à 180°). Laisser cuire 20 à 25 min à 180°. Laisser refroidir avant de démouler délicatement, l'ensemble est assez fragile.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>