

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## **Chinois aux pépites de chocolat**

### **Recette de Gribouille49**



Dans le moule tournesol de chez Demarle (28,5 cm de diamètre)

Si vous n'avez pas ce moule,  
prévoir un moule de 28,5 à 30 cm de diamètre  
et de 6 cm de profondeur minimum.  
La contenance de ce moule est de 240 cl.

Tout d'abord,

#### **Préparer la pâte à brioche, dans la machine à pains**

et si vous n'avez pas de machine à pains >> voir la note de Scally un peu plus bas.

5,5 g de levure (ou 1 sachet)  
500 g de farine T45  
1 c à café de sel  
4 c à soupe de sucre fin  
2 sachets de sucre vanillé  
4 jaunes d'oeufs  
100 g de beurre ramolli  
210 g de lait

**BASIC DOUGH** > 2 h 20 (dans la PANA SD 255)  
**OU Programme "Pâte levée" pour les autres machines.**

J'ai laissé ma pâte encore 1 h dans la machine à pains, sans l'ouvrir, sans éteindre ma machine.

La pâte étant arrivée au 3/4 de la cuve, je l'ai sortie puis étalée sur ma table farinée, en un grand rectangle....(de 30 par 40 cm de long environ)



**Note de Scally sur le blog « c'est moi qui l'ai fait ! »**

*"Si vous n'avez pas de machine à pain pas de soucis.*

*Mélangez un peu de lait tiède avec le sucre, la levure sèche de boulanger et laissez reposer pendant 10 minutes.*

*Mélangez le reste des éléments secs dans un grand bol, faites un puit, ajoutez le mélange lait sucre et levure et le beurre mou. Ne pas oublier les œufs et le reste des ingrédients.*

*Ramenez la farine progressivement au centre puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique mais qui va rester collante.*

*Mettez-la dans un bol propre, couvrez d'un film étirable et laissez lever dans un endroit tiède, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.*

*Etalez la pâte comme indiqué dans la recette ci-dessus et enchaînez sur la suite de la recette."*

**Préparer une crème pâtissière dans le Thermomix**

ou dans votre casserole, en arrêtant dès les premiers bouillons.

500 g de lait

50 g de farine

2 oeufs entiers + 2 jaunes

10 g de sucre vanillé (j'ai mis un chouya d'extrait de vanille liquide)

70 g de sucre en poudre

Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **7 min à 90° VIT 4**

A l'arrêt de la minuterie, **mixer 5 sec VIT 9.**

**Comme ma crème était un peu liquide, j'ai ajouté 20 g de maïzena et 2 min de chauffe à 90°.**

Etaler la crème pâtissière à la vanille sur le rectangle obtenu et mettre des pépites (voir la photo ci-dessous)

Rouler pour former un très long boudin



Couper ce boudin en 8 parts égales d'environ 5 cm de large et les poser à la verticale dans un grand moule en silicone (j'utilise le moule Tournesol de chez Demarle)



Laisser lever dans un endroit chaud environ 1 heure > il doit doubler de volume. Dorer avec 1 jaune d'œuf, un peu de lait et du sucre.

Cuire environ 20 min à 180°C (ou th.6) et baisser à 150° pendant 10 min. (ou th.5)  
car dans mon four, il chauffait un peu trop fort à l'extérieur,  
et l'intérieur n'était pas encore cuit.

A la sortie du four, mélanger du sucre glace avec un peu d'eau et badigeonner le gâteau.