



## CHINOIS A LA CREME D'AMANDE ET AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Pour la brioche, il faut :

- 55 g de beurre fondu
- un gros oeuf
- 10 cl de lait tiède
- 25 g de cassonade
- un demi-cuillère à café de sel
- 260 g de farine
- un sachet de levure de boulanger

Pour la garniture :

- 50 g d'amandes en poudre
- 50 g de cassonade
- un gros oeuf
- 50 g de beurre fondu
- une rasade de rhum
- une cuillère à soupe de farine
- une cuillère à café de poudre de vanille
- 80 g de pépites de chocolat

Mettre dans la MAP le beurre, l'oeuf, le lait, le sucre, le sel, la farine et la levure. Lancer un programme "Pétrissage ou pâte seule".

Mélanger tous les ingrédients de la crème d'amande.

Sortir le pâton et le pétrir avant de l'étaler au rouleau pour former un rectangle. Etaler la crème d'amande dessus puis saupoudrer de pépites de chocolat.

Rouler l'ensemble en un boudin serré en enrollant la partie longue du rectangle.

Beurrer un plat rond, type moule à manqué. Couper le boudin en tranches et les disposer dans le plat.

Laisser reposer une heure, avant de badigeonner le tout avec 10 cl de lait et 20 g de cassonade. Parsemer d'amandes effilées. Cuire à 200° une demi-heure environ.