

# Pains suisses aux pepites de chocolat

Ingrédients pour 4 à 8 pains suisses

1 pâte feuilletée rectangulaire

20 cl de crème liquide

10 cl de lait (+ 1 cuil à soupe)

150 g de pastilles de chocolat au lait

3 jaunes d'œufs

40 g de sucre en poudre

25 g de fécule de maïs

1 cuil à soupe de sucre glace

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min

Repos : 1 h

Cuisson : 20 à 25 min

Préparation :

Dans un saladier, fouettez 2 jaunes d'œufs avec le sucre en poudre puis ajoutez la fécule de maïs.

Dans une casserole, faites chauffer 100 ml de lait et la crème.

Versez sur le mélange jaunes d'œufs-sucre-fécule sans cesser de remuer.

Faites épaissir de nouveau dans une casserole pendant 2 à 3 minutes.

Laissez refroidir et placez au réfrigérateur 1 heure à couvert avec du film étirable à même la crème.

Préchauffez votre four th.6 (180°C).

Découpez le chocolat en pépites à l'aide d'un couteau.

Mélangez le jaune d'œuf restant avec une cuil à soupe de lait et le sucre glace.  
Réservez.

Coupez la pâte en 4 ou 8. Répartissez la crème sur la moitié de la pâte dans la longueur, ajoutez les pépites de chocolat et repliez la pâte.

Placez les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez les d'œuf battu sucré.

Enfournez pour 20 à 25 min à mi-hauteur

Laissez refroidir

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!