Petits pains briochés à la crème pâtissière et à la confiture de lait

Ingrédients :

500g de farine
50g de sucre
50 gr de beurre fondu
120 ml de lait

2 oeufs
30g de levure boulangère
½ c à c de sel
Beurre fondu
Pour la garniture :
200g de crème pâtissière environ

1 œuf battu

Préparation
Diluer la levure dans un peu de lait tiède.
Dans un bol, mélanger la farine, le sel, le sucre, la levure, le lait, les 50gr de beurre fondu, pétrir bien. Votre pâte ne doit être ni trop dure ni trop souple. (Si votre pâte est un peu dure, ajouter un peu d'eau tiède). Laisser reposer.
Mettre la crème pâtissière dans une poche à douille.
Diviser la pâte en boulettes.

Etaler une boule avec le bout les doigts et la paume de vos mains en utilisant le beurre fondu ensuite disposer un cordon de crème pâtissière sur la pâte étalée.

Rouler-la jusqu'à ce que la crème soit couverte entièrement de pâte. Ensuite souder les deux extrémités pour former un anneau et faites des incisions avec des ciseaux.

Répéter l'opération avec le reste des boules. Disposer vos anneaux sur une plaque huilée, badigeonner vos viennoiseries d'œuf battu et laisser lever 10 mn.

Mettre un peu de crème pâtissière sur vos brioches. Badigeonner une seconde fois d'œuf battu et faites cuire à 175° pendant 35 mn environ.