

# **Chinois bi-gout : Crème de marron/miel de poire et noix**

## **Ingédients**

*250g de farine*

*30g de sucre*

*1 cuil à café de sel*

*10g de levure de boulanger*

*3 œufs (150g)*

*165g de beurre à température ambiante*

*Crème de marron*

*Miel de poires*

*Une grosse poignée de noix concassées*

*1 jaune d'œuf pour la dorure*

Dans le bol du robot versez la farine, le sucre, le sel, et la levure en faisant attention que la levure ne touche ni le sucre ni le sel. Ajoutez les œufs et lancez le pétrissage à vitesse lente.

Quand la pâte en formée ajoutez le beurre coupé en morceaux et continuez le pétrissage pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et qui ce tient bien. Formez une boule, couvrez le bol d'un torchon et laissez pousser pendant 1 heure à température ambiante (la pâte doit doubler de volume).

Quand la pâte à bien gonflée dégarez-la en l'aplatissant pour former un rectangle de pâte et laissez-la reposer au frigo pendant 2 heures.

Sortez la pâte du frigo et aplatissez-la au rouleau à pâtisserie pour former un grand rectangle de 25cm sur 40 que vous couperez en deux. Badigeonnez la moitié de la pâte de crème de marron et l'autre de miel de poire, répartissez les noix par dessus et roulez la pâte sur elle-même pour former deux boudins.

Coupez vos boudin de pâte en 4 morceaux et déposez-les debout dans un moule de 24 cm de diamètre, un morceau au milieu et les autres tout autour en alternant les garnitures. Couvrez d'un torchon et laissez gonfler dans un endroit tempéré pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 180°C. Faites cuire à 180°C pendant 15 minutes.