Briochette à la Cacahuète
30 briochettes

1. ***PÂTE À CROISSANTS***

1000 g de farine
140 g de sucre
25 g de sel
50 g de levure
530 g de lait entier
700 g de beurre de tour (dont 100 g pour la détrempe)

Pétrir l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène qui se décolle de la cuve. Prélever 1/3 de la pâte puis ajouter 40 g de cacao en poudre et 20 g d'eau puis pétrir à nouveau jusqu'à absorption du cacao. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Enchasser la détrempe blanche avec 400 g de beurre et la détrempe cacao avec 200 g. Donner 3 tours simples.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT CACAHUÈTE***

1L de lait entier
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à Chaud ancel** de votre choix
100 g d'œufs

120 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
80 g de chocolat de couverture noir
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Etaler la pâte blanche sur 5 mm d'épaisseur. Couper en deux puis réfrigérer. Etaler la pâte cacao sur 5 mm d'épaisseur. Prendre un pâton de chaque pâte puis couper des bandes de 5 mm de large. Placer les bandes sur le pâton restant, en intercalant les couleurs sur le côté feuilleté visible, pour obtenir une surface rayée. Etaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur puis couper des rectangles de pâte et les façonner comme des pains au chocolat. Placer dans un moule en aluminium préalablement graissé légèrement avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Mettre en pousse puis cuire environ 20 min à 170 °C. Laisser refroidir puis injecter de la crème pâtissière choco cacahuète à l'aide d'une poche munie d'une douille adaptée. Décorer de chouchous.