

## Dessert

### PITHIVIERS AU CHOCOLAT ET NOISETTES DE LA BRIE

Recette pour 6 personnes

Difficulté : difficile Préparation : 2h Cuisson : 1 h Repos : 2 h 20

#### **Ingrédients :**

##### **Pour la pâte feuilletée, pour 1.2 Kg**

300 gde farine type 45, 50 g de farine type 55, 25 g de farine type 45 n° 2

15 g de sel, 500g de beurre de tourage extra sec, 175 g d'eau froide

##### **Pour la crème à la noisette**

100 g de beurre, 250 g de poudre de noisettes de la brie, 90 g de sucre glace

12 g de poudre à crème pâtissière, 1 Oeuf

##### **Pour la crème noisette pâtissière au chocolat**

45 g de lait, 10 g de beurre, 45 g de jaunes d'œufs, 50 gde sucre en poudre

25 g de poudre de crème pâtissière, 200 g de chocolat noir à pâtisserie valrhona

4 cl d'huile de noisette

#### **Progression**

Préparez la pâte feuilletée, puis réservez-la au réfrigérateur pendant 20 mn

Embeurrez la pâte, puis faites 5 tours simples en respectant des temps de repos, entre chaque tour

Divisez les pâtes en deux boules et étalez chacune au rouleau à la pâtisserie dans un cercle à pâte sur 2.8 à 3 mm d'épaisseur

Laissez reposer au frais au moins 2h

Réalisez la crème à la noisette : travaillez le beurre en pommade, ajoutez la poudre de noisettes, le sucre glace et la poudre à crème pâtissière, puis incorporez l'œuf

Préparez la crème à la noisette : mettez 25 cl de lait et le beurre dans une casserole et portez à ébullition

Incorporez les jaunes d'œuf, le et la poudre à crème pâtissière

Portez à ébullition et laissez cuire pendant 1 mn tout en mélangeant

Cassez le chocolat en morceaux et mettez-le dans une jatte

Faites chauffer le lait restant dans une petite casserole, puis versez-le sur le chocolat et remuez bien jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse

Incorporez le chocolat fondu à la crème pâtissière

Laisser refroidir hors du feu, puis battez au fouet jusqu'à ce que la crème soit lisse, réservez au frais

Disposez une couche de crème à la noisette, 400 g environ, sur un disque de pâte feuilleté, puis, à l'aide d'une poche à douille, déposez et lissez la crème pâtissière

Couvrez avec le deuxième disque de pâte en chassant l'air et en soudant bien les bords

Préchauffez le four à 180 °C (th6)

Battez l'œuf, puis badigeonnez-en la pâte à deux reprises

Formez des stries concentriques à la surface de la pithiviers avec la pointe du couteau

Faites cuire de 40 à 50 mn

#### **Finition et dressage**

Dès la sortie du four, arroser arrosez la pithiviers avec l'huile de noisette.

Servez tiède.