**Chinois framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/07/Chinois-%C3%A0-la-framboise-juillet-2009-091-copie.jpg) **Pour 8 Croquant-Gourmands :**

**Brioche :  
- 2 œufs - 100 g de lait - 60 g de sucre vanillé maison - 420 g de farine - ½ càc de sel  
- 3 càc de levure sèche de boulanger - 100 g de beurre - sucre glace pour saupoudrer.  
Crème pâtissière :  
- 30 cl de lait - 2 œufs - 20 g de farine - 4 càs de sucre vanillé  
- 1 pincée de vanille en poudre - Framboises brisées surgelées**

**1 moule à manqué en silicone de 26 cm  
Préchauffer le four à 180°C (Chaleur tournante).**  
**Crème pâtissière :**Faire bouillir le lait.  
Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine.  
Verser le lait bouillant en remuant.  
Remettre sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à épaississement.  
Laisser refroidir en couvrant d'un film à même la crème.  
Mettre au réfrigérateur.  
**Pâte à brioche :**Mettre les ingrédients dans la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) et lancer le programme "Pâte". Le laisser se dérouler jusqu'au bout (environ 1 h 20).  
Sortir la pâte de la cuve et la rouler en boule.  
Étaler la pâte au rouleau en un grand rectangle. Recouvrir de crème pâtissière.  
Saupoudrer uniformément de framboises brisées.  
Rouler la pâte en un long boudin. Couper en 9 tronçons.  
Disposer dans le moule (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone).  
Couvrir et laisser reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte gonfle et que les tronçons se rejoignent (suivant la température ambiante, il faudra 30 à 40 minutes).  
Saupoudrer de sucre glace.  
Enfourner pendant 30 minutes environ.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler.