

## Chinois aux trois chocolats

### Ingrédients pour 2 brioches de 24 cm de diamètre :

20 cl de lait  
100 g de beurre  
1 œuf  
1 pincée de sel  
100 g de sucre en poudre  
500 g de farine  
11 g de levure de boulanger  
50 g de chocolat pâtissier noir  
50 g de chocolat pâtissier blanc  
50 g de chocolat pâtissier au lait  
15 g de sucre en grains

Mettre tous les ingrédients dans la machine à pain, programme pâte.

Râper les chocolats

Lorsque la pâte est prête en faire 2 rectangles.

Saupoudrer sur chacun, les chocolats râpés. Rouler la pâte.

Dans chaque pâte découper 7 morceaux.

Poser un morceau au centre, sur une feuille de papier sulfurisée, et les six autres morceaux autour.

Laisser de l'espace pour permettre à la pâte de lever.  
Couvrir, laisser pousser 1 h.

Allumer le four à 200°

Badigeonner les chinois avec le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Saupoudrer de sucre en grains.

Enfourner 30 minutes. Les chinois doivent avoir une jolie couleur dorée.