

Roulés aux pépites de chocolat

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de pépites de chocolat
- 2 œufs
- 250 ml de lait
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 15 g de farine

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Dans une casserole, faire bouillir le lait.

Etape 2

Battre 1 œuf avec le sucre. Ajouter la farine et continuer à battre. Verser le lait sur le mélange, puis remettre sur le feu 5 minutes.

Etape 3

Dérouler la pâte et la tartiner de crème (il doit en rester la moitié). Saupoudrer de pépites de chocolat et rouler la pâte sur elle-même.

Etape 4

Placer le rouleau au congélateur 15 minutes.

Etape 5

Le sortir les couper en tronçon. Les placer à plat sur une plaque, les badigeonner d'œuf battu puis enfourner environ 20 minutes.