

RECETTE PAINS BRIOCHES AUX RAISINS

www.sensoussi.com

recette originale chez »Les folies de Cathy »

Ingrédients pâte

- 200 ml de lait
- 2 oeufs battus
- 90 g de sucre
- vanille éventuellement
- 500 g de farine
- 2 sachets de levure de boulangerie
- 100 g de beurre

Ingrédients crème pâtissière

- 150 g de sucre
- 3 oeufs entiers
- 2 jaunes d'oeuf
- 100 g de farine
- 120 cl de lait
- 1 bonne poignée de raisins secs

Pâte

Mettre tous les ingrédients dans la MAP (Machine à Pain). Lancer le programme pâte. Si vous n'avez pas de MAP, utiliser vos mains...

Mettre à gonfler les raisins secs dans de l'eau chaude ou rhum

Crème pâtissière

Préparer la crème pâtissière

- Chauffer le lait
- Mélanger oeuf avec le sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer la farine
- Lorsque le lait est chaud le verser en une fois sur le mélange, remuer au fouet, remettre sur le feu
- Remuer jusqu'à ébullition – 4/5 min, le mélange épaissit.
- Laisser refroidir en mélangeant de temps en temps

Former les brioches façon pains au raisin

A la fin du programme de la MAP, abaisser la pâte en rectangle

Etaler la crème pâtissière froide sur la pâte et jeter les raisins secs dessus

Rouler délicatement le rectangle (dans le sens de la longueur) pour former un "boudin".

(ici je l'ai coupé en deux avant de le rouler)

Couper des tranches plus ou moins épaisses selon votre envie (moi je les ai coupé un peu épaisses).

Disposer les petits pains sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé

Badigeonner avec un jaune d'œuf mélangé au même volume d'eau au pinceau

Laisser lever encore 1/2 heure au four à 60°C

Sortir du four le temps d'un préchauffage à 160-180°C

Enfourner à nouveau 25 mn.