

Le Chinois

Côté marché :

500 g de farine T45

75 g de sucre

100 ml de lait

8 g de sel

2 oeufs

180 g de beurre ramolli

2 sachets de levure briochin ou autres

100 g de raisins

Jus d'orange

Crème pâtissière

Fondant



Préparation :

Mettez à tremper les raisins (golden pour moi) dans le jus d'orange.

Préparez la crème pâtissière, j'ai faite celle de Ginette Mathiot (le 1er livre que mon mari m'a acheté lorsque j'avais 20 ans).

Dans le bol du robot, mélangez la farine avec la levure. Ajoutez le lait tiède, mélangez, puis le sel, le sucre, les oeufs, mélangez et terminez par le beurre ramolli. Malaxez pendant 5 mn à petite vitesse puis à grande vitesse.

Formez une boule de pâte et laissez lever dans le bol dans un endroit tempéré avec un torchon sur le dessus environ 2 h ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Travaillez rapidement la pâte à la main puis abaissez-la sur un silpat ou autre en un rectangle de 30 x 50 cm.

Etalez la crème pâtissière refroidie sur le dessus ainsi que les raisins égouttés. Roulez en partant du grand côté du rectangle. Découpez ce gâteau en 7 parts égales.

Disposez-les dans un moule à manqué beurré de 28 cm de diamètre. Pensez à laisser un peu d'espace entre elles. Laissez à nouveau reposer 35/40 mn dans un

endroit chaud. Enfourné dans le four préchauffé à 200°C pour environ 35/40 mn.

Faites fondre le fondant au bain-marie et étalez-le sur le chinois.

Pour les rémois, vous pouvez en trouver chez Lydia ou à la Maison Pierné à Cormontreuil. Toutes les adresses de la région sont regroupées dans la catégorie : Bonnes adresses sur la gauche de mon blog, [cliquez](#) !

Cuisine Guylaine

<http://cuisine-guylaine.over-blog.com>