

PAINS AUX RAISINS

POUR 15 PAINS AUX RAISINS

30 MIN DE PRÉPARATION
4 H DE REPOS
15 MIN DE CUISSON

ASSEZ FACILE
COÛT €

MATÉRIEL

Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Plaque de cuisson
Pinceau alimentaire
Film alimentaire
Papier sulfurisé

POUR LA PÂTE À DANISH : 200 g de farine • 3 g de sel • 15 g de sucre • 10 g de levure de boulanger fraîche • (ou 5 g de levure déshydratée) • 1 œuf • 3 cl d'eau • 5 cl de lait • 20 g de beurre mou + 125 g de beurre pour le tourage
POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE : 35 g de sucre • 2 jaunes d'œufs • 30 g de fécule de maïs • 25 cl de lait • 25 g de beurre • 100 g de raisins secs
POUR LE SIROP : 50 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • 5 cl d'eau **POUR DORER :** 1 œuf

1 Préparez la détrempe en mélangeant dans le bol du robot la farine, le sel, le sucre, et la levure boulangère. Ajoutez l'œuf, l'eau et le lait et pétrissez pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez le beurre et pétrissez encore pour l'incorporer. Formez un pâton, aplatissez-le en gros carré, filmez et placez au frais pour 1 h 30.

2 Réalisez la crème pâtissière en mélangeant le sucre, les jaunes d'œufs et la fécule. Faites chauffer le lait, versez-en la moitié sur le mélange précédent et renversez tout dans la casserole. Laissez épaissir sur le feu en mélangeant constamment. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez bien pour l'incorporer. Débarrassez dans un plat, filmez au contact et laissez refroidir.

3 Sortez les 125 g de beurre pour le tourage, enveloppez-le dans un film et, au rouleau à pâtisserie, écrasez-le en tapant dessus pour qu'il se ramollisse et s'aplatisse en forme carrée. Laissez au frais pour que le beurre et la détrempe soient bien à la même température.

4 Au rouleau, étalez la pâte en un long rectangle (2 fois la taille du carré de beurre. Placez d'un côté les 125 g de beurre de tourage et rabattez l'autre côté de pâte par-dessus. Soudez bien les bords. Réalisez un tour double : abaissez la pâte en forme de long rectangle (la longueur doit faire 2 à 3 fois la largeur). Pliez la pâte en rabattant l'extrémité droite au centre puis l'extrémité gauche au centre aussi (les deux extrémités se touchent) ; pliez ensuite en deux, vous obtenez ainsi 4 couches. Enveloppez la pâte dans du film et placez au frais 30 min.

5 Réalisez un tour simple : abaissez la pâte en forme de long rectangle (la longueur doit faire 2 à 3 fois la largeur). Pliez la pâte en rabattant l'extrémité droite aux deux tiers puis l'extrémité gauche par-dessus, vous avez ainsi 3 couches. Enveloppez la pâte dans du film et remettez au frais 30 min.

6 Au rouleau, étalez la pâte en un grand rectangle (d'une épaisseur de 5 mm environ). Étalez de la crème pâtissière sur toute la surface de la pâte, parsemez de raisins secs. Roulez la pâte comme un boudin sans trop serrer. Découpez des escargots de 2 cm de large.

7 Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien. Laissez gonfler 1 h 30 dans un endroit chaud (par exemple dans le four éteint avec un bol d'eau très chaude à l'intérieur).

8 Préchauffez à 180 °C (th 6). Dorez les escargots au pinceau avec l'œuf battu. Enfourez pour 15 min de cuisson.

9 Préparez le sirop : portez à ébullition le sucre, le sucre vanillé et l'eau dans une petite casserole sur feu moyen. Laissez refroidir.

10 à la sortie du four, badigeonnez au pinceau les pains de sirop. Laissez refroidir.



BRIOCHE FONDANTE À L'HUILE D'OLIVE

POUR 8 PERSONNES

15 MIN DE PRÉPARATION
1 H 30 DE REPOS
30 MIN DE CUISSON

MOYEN
COÛT €

MATÉRIEL

Robot pâtissier
Moule à cake

28 cl de lait frais entier + 5 cl pour dorer • 1 sachet de levure de boulanger sèche • 7 cl d'huile d'olive douce • 80 g de sucre de canne blond • 1 sachet de sucre vanillé • 450 g de farine d'épeautre blanche • 6 g de sel

1 Faites tiédir le lait et ajoutez la levure de boulanger. Laissez reposer 10 min.

2 Versez dans le bol du robot, l'huile d'olive, le sucre de canne, le sucre vanillé, la farine d'épeautre et le sel. Pétrissez pendant 10 min. Puis laissez reposer 1 h dans un endroit tiède, couvert d'un torchon.

3 Farinez un plan de travail. Séparez la pâte en 4 morceaux et façonnez 4 boules que vous disposerez dans le moule à cake. Laissez reposer encore 20 min.

4 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

5 Badigeonnez la brioche de lait, puis enfournez pour 25 min. Laissez tiédir avant de démouler et de déguster.

ASTUCE

Pour une brioche sans lactose, utilisez une boisson végétale à la vanille à la place du lait entier.

INFO NUTRITION

Dans cette recette, le lait apporte le moelleux caractéristique des brioches aux œufs. Vous obtenez ainsi une brioche très pauvre en cholestérol.

