



Recette d'un pain aux raisins

Ingrédients :

- 1 kilo de farine,
- 100 g de sucre,
- 45 g de levure boulangère,
- 1 paquet de raisins secs Melissa,
- 3 œufs,
- 175 g de lait,
- 25 g de sel,
- 250 g de beurre.

Pour la crème pâtissière :

- ¼ l lait,
- 2 càs de sucre
- 1 càs de rhum
- 1 gousse de vanille,
- 2 càs de fleur de maïs,
- 1 œuf

Préparation :

- Dans le bol d'un batteur, mettez la farine et le sucre, la levure, le sel, les œufs et le lait. Battre 3 mn pour obtenir une pâte homogène.
- Incorporez le beurre en petits morceaux et battre de nouveau 5 mn.
- Saupoudrez de farine votre plan de travail.
- Retirez la pâte du batteur, et continuez le pétrissage à la main. Malaxez bien en pressant avec la paume de votre main, de sorte à obtenir une boule de pâte lisse.
- Laissez reposer 10-15 mn à température ambiante

Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière :

- Versez le lait et le sucre dans une casserole,
- Coupez la vanille en 2 dans le sens de la longueur et mettez dans la casserole
- Portez le lait à ébullition



- Dans un autre récipient, mélangez la Maïzena avec l'œuf
- Dès que votre lait frémit, retirez du feu.
- Enlevez les gousses de vanille et grattez-les afin de récupérer les graines et les mettre dans le lait pour bien le parfumer
- Versez le lait sur le mélange de l'œuf et la Maïzena. Ajoutez le rhum et mélangez bien.
- Remettez ce mélange dans la casserole pour la cuisson
- Mettez à chauffer sur feu doux en remuant sans cesse jusqu'à épaississement de la crème.
- Aux premiers bouillons retirez votre crème du feu, et mettez-la dans une assiette que vous recouvrirez de film alimentaire pour éviter qu'elle ne croûte.
- Réservez votre crème au réfrigérateur.

Revenons à notre pâte

- Après les 15 mn environ de repos de la pâte, saupoudrez à nouveau de farine votre plan de travail
- Retraitez votre pâte quelques minutes, puis, à l'aide d'un rouleau de pâtisserie, étalez et aplatissez la pâte en lui donnant la forme d'un grand rectangle.
- Étalez la crème pâtissière directement sur votre pâte en laissant 1-2cm sans crème en bas pour éviter que ça ne déborde
- Parsemez les raisins secs par-dessus
- Roulez la pâte tout en serrant bien, en un long boudin.
- Découpez ensuite en tranches de 3-4 cm et déposez couché sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Recouvrez vos pains aux raisins d'une autre feuille de papier sulfurisé et laissez lever 1h à 1h30 (il faut que ça triple de volume).
- Préchauffez le four à 180° (th6)
- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez vos pains aux raisins avec de l'œuf battu.
- Enfournez 20 à 25 mn.

Retrouvez d'autres recettes sur <https://www.facebook.com/Melissa-Fruits-Secs-54628995557447/>