

## Pains aux raisins ou au chocolat



Pain et viennoiseries **Facile**

**Pour** : 20 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 3 h

**Cuisson** : 15 mn

*Une viennoiserie qui s'adapte à toutes les gourmandises.*

### Ingrédients

- 500 g de farine
- 5 cs de lait tiède
- 5 oeufs entiers
- 10 g de sel
- 20 g de levure boulangère fraîche
- 120 g de sucre
- 150 g de beurre mou
- raisins - ou pépites de chocolat
- crème pâtissière

### Préparation

- 1 Réaliser une crème patissière.
- 2 Ensuite, mettre la farine dans un saladier. Y ajouter le sel et le sucre. Bien mélanger le tout, puis incorporer les oeufs un à un et le beurre mou. Bien malaxer à la main pour obtenir une pâte sans grumeaux ! Ajouter la levure délayée dans le lait tiède (et non chaud). Mélanger de nouveau.
- 3 Verser cette pâte dans un grand saladier et couvrir jusqu'au lendemain à température ambiante ! La pâte doit tripler de volume.
- 4 Etaler cette pâte à brioche sur 2 cm d'épaisseur. La tartiner de crème patissière et parsemer de raisins ou pépites chocolat. Rouler pour former un gros boudin.
- 5 Placer au congélateur pour que la pâte durcisse un peu mais pas trop. Couper ensuite des rondelles de 1,5 cm environ. Placer sur un papier sulfurisé légèrement fariné.
- 6 Vous pouvez les dorer au jaune d'oeuf additionné de sucre glace.
- 7 Enfourner à 180°C (th.6) pendant 15 minutes. Bon petit-déjeuner ou goûter !

Proposé par



**nadou**

**D'autres recettes que vous trouverez sur**

**ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>**

**CUISINETTE**

**en allant dans mes recettes**

**les articles vous attendent**

**merçi de vos visites et bonne cuisine à tous**

**Consulter son profil et ses recettes**

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

