



## Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

**TEMPS DE PREPARATION: 1 H + les temps de repos**

### **PAINS AUX RAISINS**

#### **INGREDIENTS:**

500 g de Farine  
 12 g de sel  
 40 g de sucre semoule  
 25 g de levure boulangère  
 25 g de beurre  
 1 œuf  
 25 cl d'eau

-----  
 250 g de beurre  
 (Pour le tourage)

-----  
 300 g de Crème pâtissière (froide)  
 Raisins blonds secs

#### **METHODE :**

Un bon petit pain aux raisins tout juste tiède accompagné d'un café ou d'un chocolat chaud, est un moment qui fera sourire votre journée à coup sûr !

La pâte est la même que pour les croissants. C'est un mélange de pâte levée (à base de levure de boulanger), à laquelle on ajoute du beurre selon la méthode de la pâte feuilletée.

Tout d'abord, il faut mettre les raisins blonds secs à tremper pendant 24 H, en les recouvrant d'eau, et éventuellement en ajoutant un peu de rhum pour affiner le goût.

Commencez par mettre la farine dans un grand saladier, puis ajoutez le sel dans un coin, le sucre dans un autre, et procédez de la même manière pour la levure et le beurre (pommade). L'important étant de ne pas mettre la levure en contact direct avec le sel ou le sucre, au risque de la détruire.

Cassez l'œuf et ajoutez l'eau, puis mélangez le tout afin d'obtenir une pâte un peu collante.

Ensuite, pétrissez la pâte pendant une bonne dizaine de minutes, pour rendre la pâte à croissant élastique et lui incorporer l'air nécessaire au développement de la levure. Pour cela, voir la méthode du Pétrissage.

Lorsque la pâte est pétrie, laissez-la pointer pendant une heure à température ambiante, ce qui permet à la levure de commencer son action, puis lorsque le temps est écoulé, rabattre la pâte pour chasser l'air et faire une belle boule, que vous mettrez au réfrigérateur pendant 6 heures environ.

Ensuite, vient l'étape du tourage, où l'on va donner le feuilleté à la pâte à croissants.

Étalez la boule en carré, puis disposez au centre le beurre prévu pour le tourage, en ayant pris la peine de l'aplatir un peu à l'aide d'un rouleau.

Repliez alors les quatre coins du carré de pâte sur la plaque de beurre, afin de l'envelopper complètement et pour obtenir ce que l'on appelle un « Pâton de croissant ».

Maintenant, nous allons donner trois « tour simple », principe de la pâte feuilletée, en prenant soin de laisser reposer le pâton entre chaque tour au réfrigérateur pendant une bonne heure afin que le beurre se raffermisse. Pour la méthode, voir « Tour Simple ».

Lorsque les trois tours ont été donnés, étalez la pâte en un carré de 30 cm de côté et sur une épaisseur de 3 à 4 mm, tout en farinant régulièrement votre plan de travail.

Ensuite, étalez une couche de crème pâtissière sur la pâte (3 mm environ), puis dispersez les raisins blonds préalablement égouttés sur la crème. Roulez le tout en serrant un peu à chaque tour, jusqu'à



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

obtenir un rouleau. Coupez des parts de 4 à 5 cm d'épaisseur, mettez-les à plats sur une feuille de papier sulfurisée, et laissez-les pousser à température ambiante pendant 3 H environ.

Préchauffez votre four à 210°C pendant 10 mn, faites glisser la feuille sur une plaque de cuisson, puis dorez les pains aux raisins avec de l'œuf battu, puis enfournez-les dans le four chaud.

Laissez cuire pendant 20 à 25 mn tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Le moment est venu de montrer tous vos talents en pâtisserie à tous les gourmands qui ne pourront que vous flatter !