

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## PAINS AUX RAISINS

Pour 12 croissants



**Préparation : 45 min**

**Repos : 12h30**

**Cuisson : 15 à 20 min**

### Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de sel fin
- 20 g de sucre semoule
- 5 g de levure de boulanger
- 14 cl de lait
- 110 g de beurre

### Ingrédients pour la crème pâtissière :

- 2 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 25 cl de lait
- 20 g de maïzena
- 1 sachet de vanille
- 25 g de beurre
- 40 g de raisins secs

### Préparation de la crème pâtissière :

Dans une casserole, mettez les jaunes d'œufs, sucre et la vanille. Fouettez un peu le mélange, ajoutez la maïzena puis mélangez encore une fois.

Versez doucement sur la préparation le lait que vous avez préalablement chauffé. Mettez la casserole sur un feu doux tout en fouettant sans cesse le mélange jusqu'à obtenir une crème. Laissez tiédir puis ajouter le beurre, mélanger à l'aide d'un fouet couvrir la casserole puis laisser de côté.

### Préparation et montage :

Préparer la pâte. Versez la farine sur la table. Creusez un puits au milieu pour y déposer le sel, le sucre semoule, la levure et le lait. Mélanger en remuant la farine petit à petit dans le lait. Pétrissez la pâte et laissez reposer 10 heures au réfrigérateur.

Abaissez la pâte à croissants en carré. Déposez le beurre au milieu de la pâte. Emballez-le comme un cadeau. Etalez sur 1 cm d'épaisseur et repliez la pâte comme un portefeuille à permis de conduire. Laissez reposer pendant 10 min au réfrigérateur. Recommencez l'opération deux fois. Emballez la pâte dans du film alimentaire et déposez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.



Sortez la pâte du réfrigérateur. Etalez-la sur 3mm d'épaisseur. Badigeonnez de crème pâtissière et parsemez de raisins secs. Roulez la pâte en boudin, dans le sens de la longueur puis découpez des tranches de 2 cm d'épaisseur.

Laissez lever à température ambiante pendant 2 heures environ.

*Préchauffez votre four à 210°.*

Cassez un oeuf dans un bol. Fouettez-le vivement à la fourchette. A l'aide d'un pinceau, dorez légèrement le dessus des pains aux raisins. Faites-les cuire au four pendant 15 à 20 minutes en surveillant la cuisson.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)