

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## **Pains aux raisins, noix de pécan et pépites de chocolat**

Cette recette est issue du livre de Christophe Felder\* : "Les brioches et viennoiseries de Christophe".



Pour les pains aux raisins ou escargots, comme les nomme Mr Felder, il vous faudra réaliser une pâte à danish.

### **La pâte à danish de Mr Felder**

375 g de farine type 45  
25 g de sucre semoule  
2 cc de sel fin  
15 g de poudre de lait  
25 g de levure fraîche (ou 12 g de levure sèche)  
1 gros oeuf entier  
115 g d'eau  
40 g de beurre ramolli  
+ 250 g de beurre pour tourer (bien froid)

### **Crème pâtissière TM31**

(en utiliser seulement 200 g pour la recette)

1/2 litre de lait  
40 g de farine ou maïzena  
2 oeufs entiers et 2 jaunes  
50 g de sucre  
Grains de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé

### **Garniture**

50 g de raisins (noirs ou blonds)  
50 g de noix de pécan (ou noix)  
50 g de pépites de chocolat

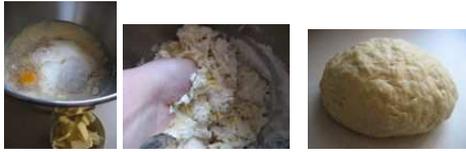
## **PREPARATION**

Dans un grand récipient, mettre :

Farine + sucre + poudre de lait + levure + l'oeuf et l'eau. Malaxer le tout à la main.

La pâte doit être bien homogène. Ajoutez le beurre en morceaux. Continuez de mélanger à la main.

Vous obtiendrez une belle pâte élastique et homogène, à envelopper d'un film étirable et à mettre au frigo pendant 1 h 30.



La pâte s'est reposée 1 h 30. Etalez la pâte sur le plan de travail ou la toile Roul'pat de Demarle afin d'obtenir un rectangle assez long.

Etalez le beurre refroidi (250 g) et posez-le sur la moitié inférieure du rectangle. Appuyer bien le beurre sur la pâte du bout des doigts.

Prenez la partie supérieure de la pâte à la main et pliez-la sur le beurre, comme sur la photo de droite.



Le beurre doit être complètement recouvert.

Après avoir tourné votre pâte d'un quart de tour, étalez-la dans la longueur afin qu'elle ait 7 mm d'épaisseur.

Pliez la partie inférieure aux deux tiers de la pâte (j'ai fait un trait à la règle), puis mettez la partie supérieure au contact de la partie inférieure.



Pliez ce rectangle en deux afin d'obtenir 4 épaisseurs de pâte superposées (photo de droite ci-dessus). Mettez la pâte au réfrigérateur durant 35 min.

Pendant ce temps, préparez une crème pâtissière dans votre casserole ou dans le Thermomix (ingrédients dans le bol et régler 7 min à 90 VIT 4). La faire tiédir à température ambiante.

Si elle est trop froide, elle s'étalera moins bien sur le rectangle de pâte (d'après mon expérience).

Sortez la pâte à danish du réfrigérateur, tournez-la d'un quart de tour, et étalez-la de nouveau sur 6 mm d'épaisseur. Refaire le pliage en portefeuille comme sur les photos ci-dessus.

Placez la pâte au réfrigérateur pendant 1 h, cette fois.

Etalez la pâte à danish sur votre plan de travail fariné ou sur la toile Roul'Pat en silicone. Vous devez obtenir un rectangle de 4 mm d'épaisseur bien régulier. Etaler 200 g de crème pâtissière tiède, à l'aide d'une spatule plate mais en laissant une marge de 1,5 cm sur une longueur. Saupoudrez la crème avec le mélange de raisins/noix concassées/chocolat. Voir photos ci-dessous.

Humidifiez la marge avec de l'eau passée au pinceau alimentaire.



Réalisez un pli sur la longueur garnie afin de créer le centre de votre rouleau. Commencez à rouler le tout délicatement autour du centre en essayant de garder la pâte serrée.



Fermez le rouleau en le roulant sur la partie humide afin de le faire coller. Placez le tout au congélateur durant 30 min. Le pâton légèrement durci sera plus facile à couper en rondelles, par la suite.

A la sortie du congél, découpez le rouleau à l'aide d'un couteau scie, en tranches de 2 cm de large environ. Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant.

Laissez pousser durant environ 2 h 30, recouvert d'un film alimentaire. Astuce : Si votre four a la fonction "étuve", ils lèveront plus vite...Perso, ils ont doublé de volume en 1 h dans mon four à 30°C.



Si jamais les pains se sont déroulés lors de la pousse (levée), faites glisser la pointe en dessous. Dorez-les au pinceau avec ce mélange : 1 oeuf entier + 1 jaune.

Cuisson : 12 à 15 min à 180°C.

Pour ma part, ils ont cuit un peu + longtemps (20 min).

Préparez un sirop de sucre (50 g de sucre + 50 g d'eau) et dès la sortie du four, badigeonnez-les de ce sirop pour qu'ils soient bien brillants.

Laisser refroidir avant de les déguster. Si ils sont bien refroidis, ils seront + croustillants.

**Avec ce pas à pas, vous aussi, vous serez un CHEF ! Régalez-vous bien !**

\*Mr Felder est un grand parmi les grands pâtissiers...pourquoi ? c'est l'ancien Chef pâtissier de l'hôtel de renom "Le Crillon". Quel talent !