

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOCHES AUX RAISINS

Pour 6 personnes
Préparation : 45 mn
Cuisson : 20 mn
Repos : 3h + 12 h

Ingrédients pour la pâte :

- 250 g de farine
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 25 g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 125 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel

Ingrédients pour la garniture :

- 30 grains de raisins
- 25 cl de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 80 g de sucre en poudre
- 1 vanille
- 15 g de farine
- 15 g de maïzena
- Grains en sucre

Préparation :

Préparez un levain : dans un saladier, délayez la levure dans 5 cl d'eau tiède. Ajoutez 80 g de farine. Mélangez du bout des doigts. Couvrez. Laissez lever 30 mn à température ambiante. Mettez alors le reste de farine en tas sur le plan de travail. Creusez un puits au centre. Versez-y le sel et le sucre, puis incorporez les oeufs l'un après l'autre, le levain et, enfin, le beurre. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Couvrez la pâte d'un linge. Laissez-la lever 3 h à température ambiante. Travaillez-la à nouveau, puis réservez-la à nouveau, puis réservez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Détaillez-la alors en six pâtons égaux. Façonnez-les en boules. Posez-les sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé légèrement beurré. Aplatissez-les avec le plat de la main en façonnant un petit bourrelet tout autour. Piquez les fonds à la fourchette.

Préparez une crème pâtissière : chauffez le lait et la vanille dans une casserole à fond épais. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la maïzena. Délayez avec le lait bouillant. Reversez le tout dans la casserole et faite cuire à feu doux sans cesser de remuer avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement. Faites refroidir rapidement, puis répartissez cette crème à la vanille dans les fonds de pâte.

Préchauffez le four à 210°.

Disposez les grains de raisins sur la crème. Badigeonnez le tour de chaque brioche avec un oeuf battu à l'aide d'un pinceau. Parsemez de sucre en grains. Enfournez. Laissez cuire 15 mn.

