

# Brioche suisses ou lingots

*à la crème pâtissière et raisins secs*

## Pour 8 brioches

Préparation : 30 minutes

Repos : 2 heures (environ)

Cuisson : 30 minutes (crème + brioche)

## Pâte à brioche :

- 400 g de farine T45
- 210 ml de lait
- 1 oeuf (calibre moyen)
- 60 g de sucre semoule
- 70 g de beurre pommade
- 18 g de levure fraîche ou 2 c à café de levure sèche
- 3 g de sel

## Crème pâtissière :

- 25 cl de lait
- 2 jaunes d'oeufs (calibre moyen)
- 40 g de sucre semoule
- 15 g de maïzena
- 1/2 gousse de vanille de Madagascar

## Garniture :

- 60 g de raisins secs

## Dorure :

- 1 jaune d'oeuf

Préparez la crème pâtissière à l'avance : Faites chauffer le lait, une partie du sucre et la 1/2 gousse grattée pour en récupérer les grains. Dans un cul de poule, fouettez les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre pour les blanchir. Ajoutez la maïzena et mélangez. Versez le lait chaud sur le mélange jaunes d'oeufs/sucre en fouettant et reversez le tout dans la casserole. Laissez cuire quelques minutes jusqu'à épaississement.

Transvasez la crème dans un récipient plutôt large et plat ce qui permettra à la crème pâtissière de refroidir plus rapidement. *Filmez au contact pour éviter la formation d'une peau.* Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

Préparez la pâte à brioche : - **En Machine à pain** : Versez le lait tiédi mélangé à la levure dans la cuve. Ajoutez l'oeuf battu. Recouvrez avec la farine. Versez le sucre et le sel sur la farine. Lancez le programme pâte. Après 10 minutes de pétrissage, ajoutez le beurre et relancez le programme pâte (1h30).

- **Au thermomix** : Faites chauffer le lait et la levure dans le bol **2 minutes/37° /vitesse 2**. Ajoutez l'oeuf battu, la farine, le sucre et le sel et programmez **5 minutes/pétrin**. Ajoutez le beurre et programmez **5 minutes/pétrin**. Laissez reposer la pâte pendant 1h30 dans un saladier couvert d'un torchon.

Suite de la recette commune aux 2 versions : Etalez la pâte en un rectangle de 35X28/30 cm et placez-la 30 minutes au réfrigérateur.

Répartissez la crème pâtissière à l'aide d'une spatule sur la moitié de la pâte et les raisins secs sur la crème pâtissière. Rabattez la pâte sur la moitié garnie. Aplatissez à l'aide du rouleau à pâtisserie pour souder les bords.

Coupez les portions de 4 cm de large environ. *Pour faciliter la découpe, vous pouvez faire une phase de repos au réfrigérateur de 15 minutes.*

Laissez lever minimum 1 heure en fonction de la température de votre pièce. Ils doivent être bien gonflés.

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Badigeonnez la surface de chaque portion avec du jaune d'oeuf. Glissez au four pour 20 à 25 minutes en fonction de votre four.

Laissez-les refroidir sur une grille.