Pains aux raisins briochés

Des **petits pains aux raisins briochés savoureux** qui partiront en moins de deux!

Préparation

Temps de préparation : 3 heures 30 (1h30 + 1 heure + 1 heure de repos)
Temps d'attente : 12 minutes
8 à 10 pains aux raisins

Ingrédients

Pour la **pâte** :

- 2 œufs (100 g)
- 2 cuillères à soupe de lait
- 30 g de sucre
- 1 càc de sel de Guérande
- 90 g de beurre à température ambiante en dés
- 280 g de farine T45
- 10 g de levure fraîche
- (+ 1 jaune d'oeuf pour la dorure)

Pour la **crème pâtissière** (volontairement épaisse) :

- 250 g de lait
- 2 jaunes d'oeufs
- 62 g de sucre en poudre
- 3 càs de poudre à flan

Instructions

Pâte :

1. Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus dans la machine à pain.
2. Choisir le programme 'pâte levée'. Le pâton doit bien se décoller du bord.
3. Une fois le programme terminé, farinez-vous les mains, placez la pâte sur votre plan de travail et chasser le gaz carbonique en appuyant avec votre poing.
4. Donner à la pâte une forme rectangulaire, filmer, puis placer la au réfrigérateur pendant 1 heure. (permet de bien raffermir la pâte)

5. En même temps, mettre les raisins à gonfler dans de l'eau tiède pendant 1 heure.
6. Sortez la pâte, aplatissez la avec votre poing, puis étaler la avec un rouleau en un rectangle de 0,5 cm d'épaisseur.
7. Étaler la crème pâtissière en couche fine en laissant 1 cm de bord par sécurité. Puis parsemez de raisins.

8. Rouler la pâte en un boudin très serré, fermé aux extrémités.

9. Découper des tronçons de 1,5 cm à 2 cm selon vos goûts.
10. Disposez les petits pains sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Couvrez d'un torchon et laisser pousser durant 1 heure.
11. Dorez-les avec 1 jaune d'œuf mélangé à 0,5 cs d'eau.
12. Enfournez 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Faites-les glisser sur une grille après cuisson. Attendre 5-6 heures avant de déguster afin que la crème imprègne bien la brioche.

Crème pâtissière(assez épaisse afin qu'elle ne coule lors de la découpe des petits pains aux raisins) :

1. Dans un saladier, blanchir les œufs et le sucre en poudre.
2. Rajouter la poudre à flan au mélange puis continuer de fouetter au fouet électrique. (Vous trouverez la poudre à flan Imperial dans votre supermarché avec les préparations à crème pâtissière)

3. Faire bouillir le lait. Puis versez-en un peu sur le mélange en fouettant pour qu'il devienne plus liquide. Enfin, verser le mélange sur le lait bouillant et continuer de remuer à feu doux. Lorsque la crème a atteint la bonne consistance, verser la dans un bol, filmer (le film doit toucher la crème, ceci évite la formation d'une croûte), et mettez la au réfrigérateur.

Problème que vous pouvez rencontrer :
-la crème pâtissière coule lorsque je coupe le rouleau de pâte : mettre le rouleau 15 minutes au congélateur.