



## Pain aux raisins

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

[atelierdarnaud@free.fr](mailto:atelierdarnaud@free.fr)

Tel : 09.70.90.60.94



L'atelier d'Arnaud  
cours cuisine

### Recette pour environ 10 pains aux raisins

Partir sur la recette « Pâte à croissant » : 200 g de farine

Raisins : 60 g

Eau chaude : Q.S.

Rhum : 2 bouchons

**La veille, faire tremper les raisins dans l'eau et le rhum. Réserver au réfrigérateur.**

#### Crème pâtissière :

Lait : 160 g

Sucre semoule : 40 g

Œufs : 40 g

Farine de blé : 5 g

Maïzena : 5 g

#### Procédé :

Mélanger énergiquement, avec un fouet, la farine, la féculle, la moitié du sucre et l'œuf. Faire bouillir le lait avec l'autre moitié du sucre. Dès la première ébullition, verser la moitié du lait chaud sur le précédent mélange, bien mélanger puis remettre le tout dans la casserole en mélangeant énergiquement.

Sur feu doux, cuire la crème pendant 2 min. A mi-cuisson retirer le fouet pour continuer le mélange à l'aide d'une maryse. A la fin de la cuisson verser la crème sur une feuille de SILPAT et recouvrir d'un film plastique alimentaire.

Réserver au congélateur pendant 15 min puis réserver au réfrigérateur.

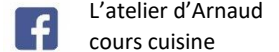




L'atelier d'Arnaud  
COURS DE CUISINE  
& TRAITEUR



[www.latelierdarnaud.fr](http://www.latelierdarnaud.fr)  
[atelierdarnaud@free.fr](mailto:atelierdarnaud@free.fr)  
Tel : 09.70.90.60.94



## Pains aux raisins (Suite)

Étaler la pâte à croissant sous forme d'un grand rectangle de 4 millimètres d'épaisseur. Mélanger la crème pâtissière énergiquement, à l'aide d'une spatule. Étaler la crème, uniformément sur la pâte puis parsemer de raisins préalablement égouttés.

Rouler la pâte vers vous pour former un boudin. A l'aide d'un couteau scie, couper le boudin tous les 2,5 cm.

Poser sur la tranche, sur une feuille et plaque de cuisson.

Réserver la plaque dans une pièce chaude et humide. Laisser la pâte pousser pendant environ 2 h 30. Il faut que la viennoiserie double de volume

Si votre four peut chauffer à 35 degrés, faire pousser la viennoiserie à l'intérieur de celui-ci pendant environ 1 h.

A l'aide d'une fourchette, battre un œuf puis avec un pinceau tremper dans l'œuf battu, dorer délicatement la surface du pain aux raisins.

Cuisson : 180°C pendant 14 à 17 min. Four ventilé

