



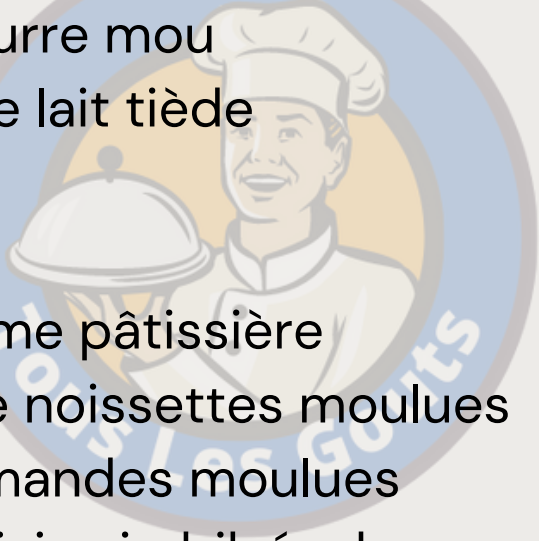
PAINS AUX RAISINS

INGRÉDIENTS :

- 350 g farine
- 1 sachet levure de boulanger
- 1 pincée sel
- 50 g sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- 50 g beurre mou
- 12,5 cl de lait tiède
- 1 œuf

Garniture :

- 1/2 l crème pâtissière
- 100 g de noisettes moulues
- 100 g amandes moulues
- 100 g raisins imbibés de rhum



PRÉPARATION :

- Mélanger tous les ingrédients pendant environ 6 minutes, la pâte doit ne plus coller. Laisser lever 50 minutes.
- Étaler en un rectangle de 40 cm. Recouvrir de crème pâtissière puis de garniture.
- Découper en tranches de 1 cm d'épaisseur. Laisser gonfler à nouveau 40 minutes.

Pour finir:

- Cuire 30/40 minutes à feu moyen