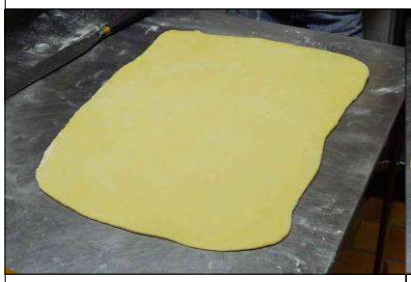
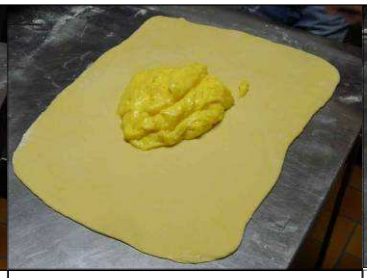
Pains aux raisins

Ingrédients : **(pour environ 10 pains aux raisins)**

- **500 gr de pâte à brioche.**
- **0,5 litre de crème Pâtissière.**
- **100 gr de raisins de Corinthe.**
- **1 Œuf.**
- **Sirop (sucre glace, eau, rhum).**



Etaler votre pâte à brioche au rouleau



Ajouter votre crème pâtissière

Bien étaler la crème.

Saupoudrer de raisins.

Rouler votre pâte

Souder le bord avec de l'œuf et couper des tranches régulières (épaisseurs deux doigts)

Mettre sur une plaque. Faire lever 30 minutes.

Dorer à l'œuf et mettre à four préchauffé à 200°.

Cuire à four 180° pendant 20 mn environ.

Préparer votre sirop avec du sucre glace et du rhum.

Au sortir du four passer au sirop à l'aide d'un pinceau.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !