



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



PETITS PAINS AUX RAISINS TM 31



g



Facile



Ingrédients

la pâte levée:

100 g lait
15 g levure fraîche
270 g farine
40 g sucre
1 oeuf
50 g beurre coupé en morceaux
1 pincée de sel
100 g raisins secs blonds plus moelleux

la crème pâtissière

250 g lait
20 g farine
1 oeuf + 1 jaune
1 paquet sucre vanillé
35 g sucre semoule

Préparation

la crème pâtissière:

1. Mettre le lait, la farine, l'oeuf + le jaune, les sucres dans le bol et mixer 7 min. 90° v.4

A l'arrêt de la minuterie, faites tourner 5 sec. V. 9

Mettre la crème ainsi obtenue dans un saladier, la couvrir et laisser refroidir.

Pendant ce temps, faites tremper les raisins dans un bol d'eau environ 1/4 d'heure et bien égoutter.

la pâte levée

2. Mettre le lait et la levure dans le, 2 min.30 à 37° V. 2

Ajouter, la farine, le sucre, l'oeuf le beurre et le sel. Mixer 4 min, fonction épi.

Mettre la pâte dans un saladier recouvert d'un film étirable et laisser poser environ 30 min. La pâte doit doubler de volume.

le montage:

3. Préchauffer le four à 180°

Etaler la pâte sur le plan de travail bien fariné en un rectangle.

Etaler la crème sur toute la surface jusqu'à 1 cm. des bords et parsemer de raisins égouttés.

Rouler la pâte en serrant bien de manière à faire un boudin. La couper en tronçons de 2 cm env. après l'avoir passée au congélateur une dizaine de minutes sinon, elle est trop molle.

Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et poser les tranches assez espacées car elles vont gonfler. Les badigeonner avec un mélange de jaune d'oeuf + du lait, ainsi que sur les côtés. On peut en plus saupoudrer légèrement de sucre semoule.

Mettre au four à 180° environ 20 min.

Je me suis inspirée de la vidéo de monsieurtopchef (Killerbol) que vous pouvez voir

sur Youtube.

Commentaires & Conseils



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: [malou46](#) **Source:** [espace-recettes.fr](#)