Pains aux raisins et crème pâtissière

Des escargots de brioche garnis de crème pâtissière et de raisins secs, glacés d'un voile de sucre.

10 personnes	45 min préparation	20 min cuisson	65 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 1 pâte à brioche (recette brioche tressée)
- 250 ml de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 20 g de maïzena
- 100 g de raisins secs
- 100 g de sucre glace

Préparation

1. Mettre le lait, les jaunes, le sucre et la maïzena dans le bol.
2. Cuire la crème pâtissière.
   7 min / 90°C / vitesse 4
3. Laisser refroidir la crème sous film.
4. Étaler la pâte à brioche en rectangle, tartiner de crème et parsemer de raisins.
5. Rouler la pâte et découper des tronçons de 3 cm. Les poser sur une plaque.
6. Laisser lever 45 minutes, puis cuire 18 à 20 minutes à 180°C.
7. Glacer avec le sucre glace délayé dans un peu d'eau.

Le conseil de Tiha
Trempe les raisins 15 minutes dans l'eau chaude pour les attendrir avant de les ajouter.

Conservation : 2 jours dans une boîte.