

Les pains aux raisins

Ingrédients pour 25 pains

Pâte brioche et feuilletée

500 g de farine T45 (pour ma part Farine de blé type 45)
25 g de lait en poudre (pour ma part Régilait Lait demi-écrémé)
50 g de beurre
25 g de levure biologique (pour ma part Levure de boulangerie Extra)
10 g de sel
80 g de sucre
250 g d'eau
250 g de beurre (pour le tourage)

Crème pâtissière:

250 g de lait
3 jaunes d'œufs
70 g de sucre
20 g de maïzena
1/2 gousse de vanille

Garniture:

200 g de raisins secs

Sirop

80 g de sucre
80 g d'eau

Étape 1 – La pâte briochée

Mettre tous les ingrédients secs dans la cuve du robot armé du crochet, ou sur un plan de travail pour travailler la pâte à la main, avec la levure émiettée au centre et le sel & le sucre sur les cotés (le sel tue la levure et le sucre est absorbé par la levure).



Pétrir dix minutes.



Pendant ce temps, aplatir le beurre de tourage entre deux feuilles de papier sulfurisé (15x15 cm).



Lorsque le pétrissage est terminé, inciser la pâte en croix et laisser pointer au moins une heure dans votre micro-onde (endroit chaud sans courant d'air !) puis réserver au frais.

Étape 2 – La pâte briochée façon pâte feuilletée

Abaisser la pâte (25x50 cm) et disposer le beurre au milieu, refermer la pâte sur le beurre et aplatir le tout puis refermer en 3 plis. Tourner vers la droite et recommencer, aplatir la pâte puis la replier en 3 plis puis réserver au frais 30 min. Refaire cette opération 2 fois et lors de la dernière mise à plat plier la pâte en 4 puis réserver au frais 30 min.

Étape 3 – La crème pâtissière

Pendant ce temps, faire chauffer le lait et la vanille afin de la faire bien infuser.

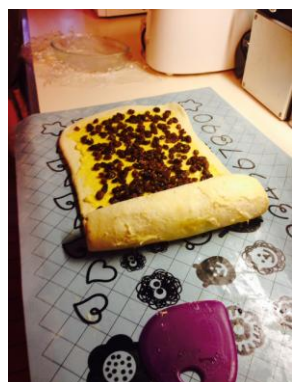
Blanchir les œufs et le sucre puis rajouter la maïzena.

Délayer avec le lait puis faire épaissir sur le feu.

Recouvrir d'un film puis mettre au frais.

Étape 4 – Roulons ces fameux pains aux raisins

Après 30 min au frais, disposer la pâte sur le plan de travail. L'abaisser, puis étaler la crème pâtissière en prenant soin de laisser une marge sur les deux côtés du pâton.



Mettre des raisins par dessus, puis rouler pour former un boudin. Remettre au froid pendant 10 min.



Puis couper des disques et disposer sur des plaques allant au four recouvertes de papier cuisson.



Laisser pointer au moins deux heures.



Dorer les pains avec du jaune d'œuf et faire cuire 25 min à 190°C.



Pendant la cuisson faire le sirop : mettre le l'eau et le sucre dans une casserole et porter le tout à 105°C.

Étape 5 – Dégustons les pains aux raisins !



Imbiber les pains de sirop dès la sortie du four.

*Recette inspirée du blog : <http://grainepâtissier.canalblog.com/archives/2013/04/01/26800754.html>

La confiture de figues

Ingrédients pour 4 pots

Pour :

- 1,500 kg de figues vertes,
- 750 g de sucre cristallisé,
- Le jus d'un demi citron,
- 1/2 gousse de vanille.

Préparation :

Rincez les figues sous l'eau froide et déposez-les sur du papier absorbant.

Enlevez les queues et coupez les fruits en deux afin de récupérer la chair avec une petite cuillère, pour les fruits trop mûres coupez seulement la queue et gardez le fruit entier.

Placez la chair récupérée dans votre bassine à confiture, puis saupoudrez de la moitié du sucre, récupérez la vanille en raclant l'intérieur de la gousse, remuez, et arrosez du jus d'un demi citron et remuez à nouveau délicatement.



Laissez reposer 24h, puis lancer la cuisson, d'abord à feu vif, écumez la mousse blanchâtre tout en surveillant bien votre confiture afin qu'elle ne colle pas. Lorsque les premiers bouillons se forment ajouter le reste du sucre. Mettez ensuite la préparation de côté, couvrez-la de papier sulfurisé et laissez au frais pendant toute une nuit.

Le lendemain, remettre la bassine sur un feu très doux, afin de laisser la confiture chauffer lentement sans risque de la brûler. Lorsqu'elle atteint 100°C (max. 105°C) elle est cuite.

Pendant la cuisson, stérilisez vos pots en les plongeant dans une eau bouillonnante et laissez-les 7 min. Puis déposez les sur un torchon propre à l'envers afin qu'ils sèchent.

Mettez votre confiture en pots, fermez et retournez vos pots bouillants pour faire la stérilisation, laissez comme ça jusqu'à complet refroidissement.



*Recette inspirée du blog : <http://www.ptitchef.com/recettes/autre/confiture-de-figue-fid-1034902>