**Pains aux raisins à la pâte levée feuilletée**

[**750 g de farin'up à gâteaux avec levure intégrée**](http://www.farinup.com)

330 de beurre (ramolli)

60 g de sucre fin

420 ml de lait

3 c à café de sel

**Préparation de la pâte feuilletée**

**Détrempage de la pâte :** Mettre dans le bol du robot, la farine, le sel, le sucre et le lait. Faire tourner vitesse douce. Dés que la pâte a boulée, arrêter le robot et faire une boule à la main. L’enfermer dans du film alimentaire et la mettre au réfrigérateur toute une nuit.

**Tourage :** Fariner légèrement le plan de travail, étaler la pâte et mettre le beurre mou au milieu, replier les 4 côtés pour bien enfermer le beurre, puis passer le rouleau en tapotant doucement pour ne pas trop écraser le beurre, puis étaler normalement.

Plier la pâte en 3, filmer et la mettre au réfrigérateur pour environ 20 min minimum, voir plus c’est encore mieux. Sortir la pâte du réfrigérateur, fariner le plan de travail et replier de nouveau en 3. Filmer de nouveau et remettre au réfrigérateur pour 20 min ou plus. Recommencer une troisième fois, filmer et mettre au réfrigérateur pour minimum 1 heure pour bien laisser reposer la pâte.

**Pour les pains aux raisins :**

Crème pâtissière (200 g environ)

Raisins secs trempés dans le rhum

Chooquet'S Vanille

**Préparation**

Abaisser la pâte d’environ 3 mm, parer (couper) les côtés.

Étaler la crème pâtissière sur à peu près 1 à 2 mm d épaisseur, parsemer de raisins secs, puis rouler la pâte sur elle-même en serrant un peu.

Découper des tronçons de 2 cm, filmer et laisser lever 40 min dans une pièce sans courant d’air. Les dorer avec un œuf entier battu. Les mettre à cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 15 à 20 min, tout dépend de la grosseur des petits pains aux raisins.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**