**Brioches suisses aux raisins**

**Ingrédients pour la pâte**

**Pour 6 personnes**

300 gr de farine tamisée (type 45)  
1 sachet de levure sèche boulangère,  
125 ml de lait,  
1 pincée de sel,  
50 gr de sucre,  
1 œuf,  
50 gr de beurre mou.  
  
**Ingrédients pour la crème pâtissière**

1/2 l de lait

100 g de sucre

5  jaunes d’œuf

70 g de Maïzena (ou farine)

1 bâton de vanille

1 noisette de beurre  (facultatif)

**Ingrédients pour le montage**  
150 g de raisins secs macérés dans du rhum

 1 jaune d’œuf pour dorer,  
50 gr de sucre  
Eau + rhum

**Préparation de la pâte à brioche**  
  
Dans le bol du robot  munit du crochet à pétrir(ou saladier) mettre la farine tamisée et mélangée avec la levure de boulanger déshydratée, le sucre, le sel et l’œuf. Mettre en marche et bien mélanger. Ajouter le lait tiédi, puis incorporer le beurre mou et travailler la pâte environ  dix à quinze minutes.

 Couvrir la pâte avec un linge légèrement humide ou un film plastique alimentaire et laisser reposer dans un endroit chaud et sans courant d’air durant 90 minutes, (la pâte doit avoir doublée de volume) .

**Pendant ce laps de temps préparer la Crème pâtissière**

 Porter à ébullition  sur feu doux, le lait et le bâton de vanille gratté. Séparer les jaunes des blancs (congeler les blancs). Mettre les jaunes dans un gros bol avec le sucre et fouetter jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Ajouter progressivement la maïzena. Une fois le mélange bien homogène, verser petit à petit le lait sur l’appareil à crème tout en fouettant.  Reverser  l’appareil dans la casserole et porter à feu doux. Mélanger sans cesse jusqu’à l’apparition des premiers bouillons, qui amènent à l’épaississement de la crème qui doit rester souple.  Laisser refroidir en remuant souvent pour éviter que cela ne fasse une croûte puis couvrir avec du film étirable et  mettre au réfrigérateur. Vous pouvez aussi tamponner la surface de la crème avec une noisette de beurre pour éviter la croûte.

**Montage des brioches Suisses**

Dégazer la pâte puis l’étaler en un rectangle de 30 cm de largeur maximum sur une épaisseur de 5 mm.

Etaler la crème pâtissière froide sur la moitié gauche du rectangle. Répartir les raisins sur la surface de crème et replier la seconde moitié afin de recouvrit la crème pâtissière. Passer légèrement dessus le rouleau à  pâtisserie sans trop appuyer (pour éviter que la crème ne s’échappe) .

Découper en bandes de 4 cm de large,  puis laisser reposer 30 minutes dans un endroit chaud.

**Préchauffer le four à 180°C (TH : 6)**

Battre le jaune d’œuf et avec un pinceau en badigeonner les brioches Suisses. Enfourner pour 20 à 25  minutes environ, tout dépend du four (pour moi 20 min).

**Préparer un sirop** avec les 50 g de sucre  peu d’eau et rhum brun. laisser tiédir.

Badigeonner de sirop dés la sortie du four, et laisser refroidir sur une grille.

Remarque : Je suis désolée j'ai oublié de prendre les photos avec le raisin