



Desserts

Roulade de pain aux raisins

Pour 8 personnes.

Ingrédients

250 grammes de raisins
1 cuillère à soupe de levure
2 1/2 décilitres de lait (à température ambiante)
60 grammes beurre doux (fondu)
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à soupe de sucre
180 grammes de sucre
2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
1 1/2 kilogrammes de farine de blé
1 œuf (battu)
huile d'olive

Méthode de préparation

Faites tremper les raisins 10 minutes dans un petit ravier d'eau chaude puis faites-les égoutter. Dissolvez la levure dans 2,5 dl d'eau à température ambiante. Mélangez-y ensuite le lait et ensuite le beurre fondu, le sel et 1 cs de sucre. Mélangez-y ensuite la farine doucement à la main.

Mélangez les raisins avec 1 cs de farine et incorporez-les dans la pâte. Celle-ci est prête quand vous pouvez former une boule qui a un peu de fermeté. Huilez un plat avec l'huile, déposez-y la pâte, couvrez avec un essuie de cuisine propre et laissez lever environ une heure dans un endroit chaud.

Entretemps mélangez la cannelle en poudre avec le sucre. Partagez la pâte levée en deux parties. Roulez-les sur une surface farinée pour former deux longues plaques. Badigeonnez celles-ci avec l'œuf. Saupoudrez-les richement de sucre à la cannelle puis enroulez-les.

Déposez les rouleaux dans une forme à pâtisserie allongée avec la fermeture vers le bas. Couvrez avec un essuie et laissez encore monter 30 minutes. Badigeonnez avec l'œuf et faites cuire 35 minutes dans un four préchauffé à 190°.

