

## BRIOCHE AUX RAISINS

- 500 g de farine
- 2 sachets de levure boulangère
- 1 tasse à café de lait
- 250 g de raisins secs
- 4 œufs
- 200 g de beurre pommade
- 4 c. à s. bombées de sucre
- 1 c. à c. de sel

Mettre les raisins secs à gonfler dans un peu d'eau chaude.

Mélanger la farine et la levure boulangère dans un cul de poule. Ajouter le lait tiède et pétrissez 1 minute. Incorporer le sucre, le sel et les œufs. Pétrissez 10 minutes pour obtenir une pâte homogène. Ajouter le beurre pommade en plusieurs fois pour bien l'incorporer et que la pâte se détache du cul de poule.

Recouvrir le cul de poule d'un torchon et laisser lever 50 minutes dans un endroit sec entre 22°C à 25°C.

Incorporer les raisins secs égouttés dans la pâte et pétrissez 1 minutes.

Répartissez la pâte dans un moule à brioche et recouvrir d'un torchon. Laisser lever 70 minutes.

Cuire à four chaud thermostat 6 (180°C) pendant 35 minutes.

Démouler à la sortie du four.

