



Cramique au sucre et raisins secs

Préparation: 30 minutes - Cuisson: 45 minutes

Ingédients:

- 800 g de farine
- 2 œufs
- 40 cl de lait
- 42 g de farine
- 120 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 250 g de raisins secs
- 100 g de sucre en grains
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure

Étapes:

- 1) Placez les raisins secs dans un bol. Couvrez d'eau tiède et laissez reposer pendant 10 minutes afin que les raisins soient bien gonflés. Égouttez et réservez.
- 2) Émiettez la levure dans un bol et délayez avec le lait tiède. Laissez reposer pendant 10 minutes afin que la levure gonfle.
- 3) Versez la farine dans un grand saladier. Ajoutez les raisins secs et mélangez bien. Creusez un puits. Disposez le beurre coupé en dés, la levure délayée, le sucre en poudre, 1 œuf et le sel. Pétrissez la pâte pendant plusieurs minutes jusqu'à obtention d'une boule légèrement élastique.
- 4) Couvrez le saladier d'un linge propre légèrement humide. Laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes. Ajoutez le sucre en grains et pétrissez à nouveau la pâte.
- 5) Séparez la pâte en 2 pâtons de même taille. Disposez chacun des pâtons dans un moule beurré et fariné. Laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes afin que la pâte double de volume.
- 6) Fouettez légèrement l'œuf restant dans un bol. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez chacune des brioche de dorure. Enfournes les cramiques pendant 45 minutes. (four préchauffé à 180 °C). Lorsqu'ils sont bien dorés, retirez-les du four et laissez refroidir avant de déguster.