



Pains, viennoiseries
Volcans aux raisins



2h25 **40 min** **15 min** **1h30** **370**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Pâte

300 g **Farine**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 cl **Lait demi-écrémé**
30 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
1 c. à café **Levure de boulanger**

Garniture

50 g **Raisins secs**
5 cl **Lait demi-écrémé**
15 cl **Crème pâtissière**

Glaçage

50 g **Sucre glace**
2 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Tamiser la farine dans un bol puis ajouter le beurre en dés. Mélanger du bout des doigts afin d'obtenir des miettes grossières.
- 2 Ajouter la levure et le sucre puis mélanger toujours avec les doigts.
- 3 Dans un second bol faire tiédir le lait au micro-ondes, ajouter l'œuf et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Verser le lait tiédi avec l'œuf sur la farine, mélanger avec une cuillère en bois et terminer avec les mains.
- 5 Lorsque la pâte est homogène former une boule et couvrir d'un linge. Laisser reposer 1 heure dans un endroit tempéré jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Étape 2

Façonnage

- 1 Faire chauffer le lait 1 minute au micro-ondes dans un bol. Y déposer les raisins secs afin de les réhydrater.
- 2 Ôter le pâton du bol puis le placer sur le plan de travail légèrement fariné. Former un rectangle de 30 cm sur 40

cm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

- 3 Déposer la crème pâtissière de façon uniforme sur le pâton, étaler avec le dos d'une cuillère à soupe.
- 4 Égoutter les raisins puis répartir la moitié sur la pâte.
- 5 Rouler le côté le plus large sur lui même en ne serrant pas trop.
- 6 Couper les extrémités du boudin, puis découper 8 tranches d'environ 3 cm de large. Les disposer sur le papier sulfurisé puis répartir le reste de raisins secs.
- 7 Laisser reposer 30 minutes.

Étape 3

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Enfourner les volcans pendant 15 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Lorsque les volcans ont complètement refroidis, mélanger intimement le sucre glace avec l'eau.
- 2 A l'aide d'un pinceau répartir ce glaçage sur les volcans.