



Pains, viennoiseries

Cramique



2h45 1h30 30 min 45 min 422

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la pâte

500 g **Farine**
180 ml **Lait demi-écrémé**
100 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
40 g **Sucre semoule**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
2 c. à café **Levure de boulanger**
1 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la garniture

50 g **Sucre perlé**
50 g **Pépites de chocolat**
2 c. à soupe **Lait demi-écrémé**

Étape 1

Préparation du cramique

- 1 Dans un bol, verser le lait puis déposer le beurre coupé en dés.
- 2 Faire chauffer le tout au micro-ondes 1 minute 30 jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- 3 Ajouter les œufs et le sel puis fouetter.
- 4 Dans un grand bol verser la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure de boulanger déshydratée, mélanger.
- 5 Verser les liquides sur la farine et commencer à mélanger du bout des doigts en incorporant la farine peu à peu.
- 6 Ajouter le sucre perlé et les pépites de chocolat.
- 7 En garder de côté pour en recouvrir le cramique avant la cuisson.
- 8 Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et ferme.
- 9 Laisser reposer 45 minutes sous un linge dans un endroit tempéré.
- 10 Lorsque le pâton a doublé de volume, le déposer sur le plan de travail fariné et appuyer dessus avec les mains.
- 11 Former un rectangle de largeur égale à la largeur du moule puis le rouler pour le mettre dans le moule à cake

en silicone.

- 12** Couper les extrémités qui dépassent avec un couteau avant de mettre le pâton dans le moule à cake.
- 13** Laisser à nouveau reposer 45 minutes sous un linge.
- 14** Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 15** Badigeonner le cramique avec le lait (s'aider d'un pinceau à pâtisserie) puis déposer les pépites de chocolat et le sucre perlé restant.
- 16** Enfourner pour 30 à 35 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1** Laisser reposer 5 minutes à la sortie du four, démouler et laisser encore refroidir 25 minutes avant de déguster.