

CRAMIQUE AUX RAISINS

Pour 8 personnes

- 800 g de farine
- 30 g de levure fraîche de boulanger
- 3 c. à soupe de sucre
- 3 dl de lait
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 200 g de raisins secs
- 1 pincée de sel

Trois heures d'avance. Tiédir $\frac{1}{2}$ verre de lait à moutarde et y émietter la levure, la laisser dissoudre un peu. Dans un saladier mettre la farine, y faire un puits et y placer le mélange avec la levure. Mélanger avec un peu de farine pour obtenir une petite boule de pâte molle.

Couvrir sans mélanger ni travailler la farine.

Laisser lever dans un endroit chaud pendant 30 mn en prenant soin de couvrir le saladier.

Il doit se former de petites craquelures dans la boule de pâte.

Ajouter alors le sucre, le sel, 2 œufs entiers, le reste du lait et pétrir.

Faire fondre le beurre et l'ajouter quand il est froid au mélange précédent.

On doit obtenir une pâte élastique et compacte.

Mettre les raisins dans une passoire et les rincer à l'eau. Les sécher dans du papier absorbant ou un torchon et les rouler dans quelques c. à soupe de farine.

Mélanger les raisins à la pâte en pétrissant.

Beurrer un moule à cake et y verser la pâte. Elle ne doit pas dépasser la moitié de la hauteur du moule.

Remettre à lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte atteigne à peu près le haut du moule.

Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf délayé à l'eau.

Enfourner à four moyen (170°C) pendant une heure environ.

Si le dessus de la cramique colore trop, la couvrir d'un papier aluminium.