

Petits pains aux céréales, raisins secs et noix

Bonjour à toutes et tous

Si je cuisine beaucoup pour les fêtes, je délègue volontiers la préparation de bons pains aux boulangers locaux, et à ces messieurs l'activité d'aller le chercher. Ils accomplissent généralement bien la chose, sélectionnant un échantillonnage de baguettes classiques et de pains spéciaux susceptibles de convenir à tous les plats du menu et tous les convives. Les pains spéciaux qu'ils nous dénichent sont souvent un régal, qu'ils soient dégustés seuls ou tartinés. Les restes font souvent les bonheurs des petits dej' suivants.

Mais cette année, j'avais bien envie de tenter des recettes de pain festif. En m'inspirant d'un mélange de recettes trouvées sur le net, et profitant d'un week-end @tempspourri (particulièrement pourris depuis fin novembre) j'ai imaginé une recette de pain aux céréales, raisins secs et noix. Le résultat à la dégustation a été au delà de mes espérances : pains moelleux, légèrement sucrés, croquants avec les noix, et adaptés pour une dégustation telle qu'elle ou avec une tranche de foie gras.

Je ne sais pas encore si je les réaliserais pour le 24 , mais en attendant, je partage la recette avec vous. J'espère qu'ils vont plairont. Bonne journée !

- PETITS PAINS AUX CÉRÉALES -
RAISINS SECS ET NOIX



Recette : Petits pains aux céréales, raisins secs et noix

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de pousse : 1h minimum

Ingrédients

Pour 8 petits pains :

- 350 g de farine
- 20 g de levure de boulangerie
- 250 ml d'eau
- 100 g de flocons de céréales (5 céréales, avoines..))
- 75 g de raisins secs
- 50 g de cerneaux de noix
- 1 cuillère à café de sel

Réalisation

- Délayez la levure de boulangerie dans 100 ml d'eau tiède et 50g de farine. Laissez reposer un bon quart d'heure

ou jusqu'à ce que le levain gonfle.

- Réhydratez les raisins secs dans quelques cuillerées à soupe d'eau. Concassez grossièrement les cerneaux de noix
- Dans le bol de votre robot ou sur le plan de travail, disposez la farine, les flocons de céréales et le sel. Ajoutez le levain et mélangez pour commencer à amalgamer la pâte.
- Incorporez progressivement l'eau de manière à amalgamer la pâte, puis pétrissez pendant 8-10 minutes, jusqu'à avoir une pâte homogène et qui se détache du plan de travail.
- Ajoutez les raisins secs et les noix, puis pétrissez jusqu'à les incorporer de manière homogène.
- Disposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un torchon et laissez reposer une heure ou jusqu'à ce qu'elle double de volume
- A l'issue de ce temps, dégazez la pâte et découpez-la en 8 pâtons. Formez des petites boules, répartissez les sur une plaque de cuisson, puis remettez en pousse jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Placez une coupelle d'eau dans le four, chauffez le à 200°C, puis faites y cuire les petits pains pendant 20 à 25 minutes

Servez les petits pains céréales raisins secs et noix refroidis ou tiédés. Ils sont très bons au petit déjeuner avec un trait de miel. Pour les fêtes ils accompagneront bien le foie gras ou les volailles, ou simplement la gourmandise.

Astuces :

- *Variante* : remplacez les noix par des noisettes
- Si vous en possédez dans vos placards, n'hésitez pas à remplacer une partie de la farine par de la farine de

seigle. Elle donnera une note rustique complémentaire

- *A l'avance* : Vous pouvez préparer et cuire les petits pains céréales raisins secs et noix à l'avance puis les congeler. Décongelez doucement au four avant le service.
-