



Croissants aux raisins secs * au rhum

Ingrédients pour 90 croissants :

La pâte :

- 300 g de farine
- 1/2 c. à c. rase de levure chimique
- 125 g de sucre
- 2 c. à c. de zeste d'une orange bio
- 150 g de beurre ramolli
- 1 œuf
- 125 g de raisins secs au rhum

Le glaçage :

- 100 g de sucre glace
- 2 c. à s. de rhum ou d'eau

La préparation :

1 Tapisser une tôle de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 180 °C.

2 La pâte : dans un récipient, mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter le reste des ingrédients à l'exception des raisins secs. Malaxer brièvement au robot muni de crochets à vitesse minimale. Puis passer à la vitesse maximale. Incorporer délicatement les raisins au rhum. Diviser la pâte en deux moitiés. Former un boudin de 45 cm de long de chaque moitié de pâte. Couper les boudins en rondelles d'une épaisseur d'1 cm environ. Former des croissants à partir des rondelles. Les disposer sur la tôle et enfourner 12 minutes. Faire glisser les croissants avec le papier sulfurisé sur une claie à pâtisserie. Les laisser refroidir.

3 Le glaçage : mélanger le sucre glace avec le rhum ou l'eau et en décorer les croissants.

Préparation : 1 heure

Cuisson : 12 minutes

Par portion : 39 kcal

G : 6 g, L : 2 g, P : 1 g



Conseil : sauvegardés dans des boîtes hermétiques, les croissants se conservent 3 semaines environ.

- Les croissants sont encore meilleurs si on les laisse reposer un certain temps.