



# Pain des morts

*Brioche sucrée aux noix et raisins secs*

## Ingrédients

300 grammes de farine  
60 g de raisins secs  
60 g de noix  
1 sachet de levure de boulanger  
(dans  $\frac{1}{2}$  verre d'eau tiède)  
60 g de beurre  
50 g de sucre  
2 œufs  
10 cl de lait  
une pincée de sel



## Préparation

Préparation : 1h20    Cuisson : 40 min

Mettez la farine en puits, ajoutez le sucre, le beurre, le lait, les œufs et la levure. Mélangez l'ensemble.

Déposez la pâte sur une planche. Pétrissez 10 mn jusqu'à ce que la pâte devienne élastique.

Ajoutez les noix hachées & les raisins secs. Ajoutez-les à la pâte.

Faites une boule farinée. Couvrez d'un torchon propre. Laissez reposer 1 heure.

Dorez la boule à l'œuf. Déposez-la sur un papier sulfurisé.

A cuire environ 40 mn à 180°.

Mon petit conseil : à déguster avant d'aller au boulot pour faire le plein d'énergie !

*Bon appétit !*

Merci à l'Office de Tourisme de l'Alta Rocca pour la recette



CLIO & CO