**LE CRAMIQUE**

**Pour 1 gros ou 2 moyens**

500g de farine

15g de levure sèche

230g de beurre fondu

6 œufs (360g)

60g de sucre en poudre

12g de sel de Guérande

100g de sucre grains

150g de raisins au rhum

Pétrir la farine, la levure, les œufs et sucre en poudre jusqu’à obtenir une pâte homogène, elle restera molle et collante, c’est normal.

Ajoutez le sel et le beurre, continuez le pétrissage

En tous j’ai pétris 25 minutes, la pâte va rester collante mais quand même se détacher des bords

Ajoutez alors sucre grains et raisins égouttés, pétrir 30 secondes de plus le temps qu’ils se mélangent bien

Laissez lever 1h à température ambiante couvert d’un torchon

Dégazez rapidement pus mettre au frigo toute la nuit couvert d’un film

Le lendemain

Dégazez la pâte et façonner du mieux possible un pâton ou 2 puis déposer sur une plaque recouverte d’un papier sulfurisé, vous pouvez aussi mettre la pâte dans des moules à cakes.

Couvrir d’un film badigeonné d’huile et d’un torchon puis laissez lever 1h30 à 3h selon la température ambiante, elle doit doubler.

Préchauffez le four à 200°

Badigeonnez de lait les cramiques et entaillez légèrement le dessus des cramiques en faisant un cercle

Enfournez 15 minutes à 200° puis baisser à 180°, couvrir si le cramique est déjà bien doré et poursuivre la cuisson 25 à 30 minutes de plus

Déposez le cramique sur une grille et laissez refroidir

**LA TABLE DES PLAISIRS**