

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2016)  
**Heft:** 84

**Rubrik:** Recette : brioche aux raisins secs

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 30.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairret propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**

# Brioche aux raisins secs



### INGRÉDIENTS

#### POUR 1 BRIOCHE

- 250 g de farine
- 1 cube de levure fraîche
- 1,5 dl de lait entier
- 50 g de sucre fin
- 75 g de raisins secs
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

### PRÉPARATION

Mélanger la farine et le sel. Tiédir le lait et y délayer 10 g de levure (soit le quart du cube). Verser sur la farine, ajouter le sucre, agglomérer en pâte et pétrir durant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit élastique. Faire une boule, recouvrir de farine et mettre dans un saladier. Couvrir et laisser gonfler à température ambiante 1 heure 30 à 2 heures. La pâte doit doubler de volume. Réhydrater les raisins secs une demi-heure dans de

l'eau chaude. Egoutter et éponger soigneusement. Incorporer les raisins dans la pâte, étaler en cercle d'environ 14 cm sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, couvrir avec un linge et laisser lever de nouveau pendant 1 heure. Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf, tailler des croisillons avec la pointe d'un couteau et cuire la brioche 35 minutes dans le four préchauffé à 180° C. Cette brioche est délicieuse le jour même, mais encore meilleure le lendemain matin.

Peters et Diane Diederich



## Escapade hivernale

dès  
CHF. **399.-**  
par personne

**3 nuits en hôtel \*\*\* avec demi-pension**  
3 jours de ski - 2 entrées à l'Espace Bains (2 h.)

**4 nuits en appartement \*\*\***  
3 jours de ski - 3 entrées à l'Espace Bains (2 h.)

Valable du lundi au vendredi.  
Du 09.01 au 10.02.17 et du 06.03 au 17.04.17

info  
Office du Tourisme Anzère  
027 399 28 00  
info@anzere.ch

**anzère**  
VALAIS SWITZERLAND  
www.anzere.ch

