

UN GRAND CLASSIQUE DU FEU DE CAMP  
PRÉPARÉ SUR LE BARBECUE

# PAIN SUCRÉ



Certes un grand classique du feu de camp, mais cette recette peut tout aussi bien être préparée sur le barbecue : nous vous montrons comment faire ce pain croustillant, cuit autour d'un bâton sur les braises, à déguster sans modération même en hiver.

## INGRÉDIENTS

(pour env. 4 à 6 personnes):

- » 200g de lait
- » 1 cube de levure (42 g)
- » 500g de farine de blé
- » 1 sachet de sucre vanillé
- » 80g de sucre
- » 100g de beurre ramolli
- » 3 cuillers à soupe de raisins secs
- » 2 cuillers à soupe de noisettes hachées
- » 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- » 1 œuf (taille M)
- » Sel

- 01.** Chauffer le lait et le verser dans un grand saladier. Émietter la levure et la diluer en remuant. Ajouter un par un le reste des ingrédients et pétrir avec le batteur ou un robot de cuisine jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrir la pâte et laisser reposer pendant 1 heure à un endroit chaud.
- 02.** Nettoyer les bâtons et, le cas échéant, enlever l'écorce de la partie inférieure pour pouvoir enrouler la pâte plus tard.
- 03.** Après l'avoir laissé reposer, pétrir la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la diviser en 10 portions.
- 04.** Former des boudins de pâte d'environ 5 cm de large. Les enrouler autour des bâtons sans trop serrer. Couvrir et laisser reposer pendant encore 30 minutes.
- 05.** Faire cuire les pains sur les braises du feu de camp, de bois ou du barbecue pendant env. 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés.

**BON APPÉTIT !**

## PAR AILLEURS :

- » 10 bâtons