



## Kesme

Kesme



1 sachet de levure  
1 tasse de lait chaud  
1 cuillère à soupe de sucre en poudre  
1 œuf  
1 blanc d'œuf  
½ tasse d'huile de tournesol  
½ cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour la garniture :  
1 tasse de poudre de pain  
1 tasse de lait  
1,5 tasse de thé de sucre granulé  
1,5 cuillères à soupe de cacao  
1 tasse de noix moulues grossièrement  
1,5 thé de tasse de raisins secs  
1 cuillère à café de cannelle  
1 cuillère à café de piment de la Jamaïque  
½ paquet de vanille  
Pour la garniture :  
1 jaune d'œuf  
1 cuillère à café de sucre cristallisé

- # Mettez 2 poignées de farine dans un bol creux. Rajoutez de la levure et du sucre en poudre. Rajoutez ensuite du lait, un œuf, du blanc d'œuf, de l'huile et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains et mi-solide. Couvrez puis laissez attendre à température ambiante pendant 1 heure.
- # Préparez les ingrédients intérieur pendant ce temps. Rajoutez sur le pain rassis battue dans le robot, du lait, du sucre granulé, du cacao, de la cannelle, du piment de Jamaïque et de la vanille. Mélangez l'ensemble puis rajoutez du raisin sec et des noix.
- # Séparez la pâte en 2 morceaux. Ouvrez le premier morceaux sur une surface farinée à la taille d'une assiette en forme de carré. Étalez la moitié du mélange sur toute la surface de la pâte.
- # Pliez 2 doigts du bout de la pâte, puis faites un rouleau de façon à couvrir la partie pliée en forme plate. Puis appuyez sur le rouleau pour aplatir encore un peu plus.
- # Faites la même chose pour l'autre morceau. Mettez les rouleaux dans un plat de cuisson huilé, laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, rajoutez du mélange de jaune d'œuf et de sucre. Coupez à 3 doigts de largeur puis placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Placez le plat au four à 190 degrés puis laissez cuire.
- # Servez tiède ou froid.

N-B; La pâte qui contient du sucre gonfle plus tardivement par rapport à la pâte qui contient du sel.