 **Brioches pour Sainte Lucie**

 **Pour 17 brioches**

**- 300 g de lait (100g + 200g)
- 1 grosse pincée de filaments de safran
- ¼ càc de sel
- 1 œuf
- 500 g de farine
- 80 g de poudre d'amande
- 10 g (3,5 càc) de levure sèche de boulanger
- 100 g de sirop d'agave
- 50 g de raisins secs + quelques uns pour la déco
- 1 jaune d'œuf délayé dans 1 càs de lait pour dorer
- Sucre en grains**

**Plaques tapissées de papier cuisson
Préchauffage du four à 210°C (chaleur étuvée)**

Rincer les raisins secs puis les faire gonfler dans de l'eau très chaude.
Mettre 100 g de lait et le safran dans une casserole et porter à ébullition.
Couvrir et laisser infuser pendant 15 minutes.
Mettre dans la cuve de la MAP 200 g de lait, le lait au safran, le sel, et l'œuf.
Verser la farine, la poudre d'amande et la levure dans un puits.
Arroser avec le sirop d'agave et déposer le beurre en parcelles.Lancer le programme "pâte". Lorsque la boule s'est formée, ajouter les raisins secs.
À la fin du programme, dégazer délicatement la pâte sur le plan de travail fariné.
Partager en petits pâtons : J'ai fait 17 boules de 72 g environ.Faire un boudin avec chaque boule de pâte, en faire une volute et la déposer sur la plaque.Mettre 2 ou 3 raisins à chaque extrémité de la volute.
Laisser reposer à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que  les brioches  soient bien gonflées.
À l'aide d'un pinceau, dorer les brioches au jaune d'œuf. Saupoudrer de grains de sucre.
Enfourner pendant une vingtaine de minutes.Laisser tiédir sur une grille avant de déguster.