 **Briochettes au fromage blanc**

**Pour 12 briochettes au fromage blanc**

**La pâte :
- 160 g de lait** [**ribot**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)
**- 1 œuf**
**- ¼ de càc de sel**
**- 350 g de farine T55**
**- 1,5 càc de levure sèche de boulanger (6g)**
**ou 18 g de levure fraîche**
**- 60 g de sucre**
**- 50 g de beurre**
**La garniture :**
**- 180 g de fromage blanc bien égoutté**
**- 1 jaune d' œuf**
**- 1 càs de jus de citron**
**- le zeste du citron**
**- 15 g de sucre**
**- 20 g de raisins secs**
**- 12 griottines (facultatif)**

**1 plaque d'empreintes à petits pains**
**ou la plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Mettre le fromage blanc a égoutter dans une passoire au dessus d'un bol.
Tremper les raisins secs pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante, puis les égoutter.

**La pâte :**Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)**,** le lait ribot, l'œuf et le sel.
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.
Saupoudrer de sucre et disposer le beurre en parcelles.
Lancer le programme "Pâte" (1 h 20).
Lorsque le programme est terminé, dégazer doucement la pâte sur le plan de travail fariné.
Partager en 12 petits pâtons de 56 g environ.
Les rouler en boule et les déposer dans les empreintes ou sur la plaque.
Laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée.

**La garniture :**À préparer pendant que la pâte lève.
Prélever 180 g de fromage blanc bien égoutté.
Ajouter le jaune d'œuf, le jus de citron et le zeste finement râpé, le sucre et les raisins secs.
Mélanger.
Égoutter éventuellement les griottines.

**Montage et cuisson :**
Creuser chaque brioche avec le pouce ou un objet rond.
Remplir le creux de crème au fromage blanc.
Déposer éventuellement une griottine au centre de la crème.
Enfourner pendant une trentaine de minutes.
Démouler et laisser tiédir sur une grille
À déguster tiède ou à température ambiante.