



Pâte à choux :

1/2 tasse (125 ml) d'eau
1/2 tasse (125 ml) de lait
1/2 tasse (125 g) de beurre coupé en morceaux
1 pincée de sucre
1 pincée de sel
1 tasse (150 g) de farine
4 oeufs à température ambiante

80 g de raisins secs
1/2 tasse (125 ml) de rhum brun
500 g de pâte feuilletée
1/4 tasse (50 g) de cassonade

1 jaune d'oeuf + 1 c. à soupe d'eau
Sucre pour saupoudrer
1 poignée d'amandes effilées

Pâte à choux

Dans une casserole à fond épais, faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.
Lorsque le mélange est arrivé à ébullition, verser d'un seul coup la farine et remuer vigoureusement à l'aide d'une cuillère en bois durant 1 minute jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte qui se détache complètement du fond de la casserole.

Verser cette boule dans le bol du batteur sur socle, muni du fouet plat, puis ajouter les oeufs un à un tout en fouettant rapidement
Il faut que la pâte à choux ait une consistance bien lisse, mais il ne faut pas qu'elle soit trop souple.

Dans une tasse à mesurer, mettre les raisins secs et le rhum, et mettre au micro-onde 3 minutes, ou jusqu'à ce que les raisins aient absorbé le rhum.

Abaissier la pâte feuilletée sur une épaisseur de 5 mm. Parer les bords pour obtenir un rectangle.

Étaler la pâte à choux aux mêmes dimensions de la pâte feuilletée en laissant une bordure de 2 cm.

Parsemez toute la surface de raisins aux rhum et saupoudrer de cassonade.

Rouler la pâte sur elle-même et gardez-la 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 350 F (180 C)

Couper le rouleau en tronçons (schnakes) de 3 cm d'épaisseur.

Appuyer sur chaque schnake avec le creux de de la paume de la main pour les aplatir très légèrement.

Déposez-les dans des moules à muffins anti-adhésifs

Dorez-les à l'oeuf mélangé avec l'eau, à l'aide d'un pinceau.

Saupoudrez-les de sucre et parsemez de quelques amandes effilées.

Enfourner pour 18 minutes. Laissez refroidir avant de servir.