

Brioche des Rois

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min – Repos : 1 h + 1 nuit + 1h30 - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 350g de farine
- 12g de levure fraîche de boulanger
- 10cl de lait tiède + 2cs pour dorer
- 1 gros œuf
- 5cs de sucre en poudre
- 1/2cc de sel
- 1cs d'eau de fleur d'oranger
- 85g de beurre mou coupé en dés
- sucre perlé et quelques fruits confits
- 1 fève



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un robot avec un crochet pour pétrir, un moule à génoise en silicone et un ramequin.

Réalisation :

*** La veille au soir :**

- Emietter la levure de boulanger dans le lait tiède et laisser reposer 10 minutes environ.
- Travailler la pâte au robot ou à la main.
- Mélanger les ingrédients, sauf le beurre et pétrir environ 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique.
- Ajouter alors le beurre et pétrir à nouveau jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé à la pâte.
- Placer la pâte dans un saladier. Recouvrir d'un linge propre et laisser reposer une heure à température ambiante.
- Ensuite placer le saladier au réfrigérateur pour la nuit en ayant pris soin de le filmer, mais pas au contact avec la pâte.

*** Le lendemain :**

-Sortir la pâte du réfrigérateur.

-La pétrir quelques minutes à la main pour l'assouplir. Ajouter la fève et quelques fruits confits.

-Laisser reposer la pâte 5 minutes, avant de faire un trou au milieu et de l'étirer tout en formant une couronne.

-Ne pas hésiter à former un trou bien large et de mettre un ramequin au milieu, car en gonflant il va rétrécir.

-Déposer la couronne sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou dans un moule à génoise avec le ramequin au milieu et laisser à nouveau lever pendant 1h30 à 2 heures. Ne pas couvrir, mais laisser lever à l'abri des courants d'air (dans le four froid ou un placard).

-Quand la brioche a bien levé, la badigeonner de lait à l'aide d'un pinceau et saupoudrer de sucre perlé blanc et coloré.

-Enfourner à four non préchauffé (four froid) th. 150°C, à chaleur tournante pendant une vingtaine de minutes.

-Laisser refroidir sur une grille et décorer votre brioche de quelques fruits confits.

Bon appétit !

www.lesdelicesabelle.fr