



Brioche des Rois en Provence

PREPARATION LA VEILLE

1 – Délayer la levure fraîche dans le lait tiédi. Laisser reposer 5 mn. Râper le zeste du citron.

2 – Dans le bol du robot muni d'un crochet, mélanger la farine, le sel, le sucre, le zeste de citron. Ajouter le lait/levure et pétrir doucement (*vitesse 2*).

3 – Ajouter l'un après l'autre les oeufs. Continuer à pétrir pendant 15 mn (*vitesse 3*) pour obtenir une pâte souple et élastique.

4 – Incorporer ensuite petit à petit le beurre mou et l'eau de fleur d'oranger. Continuer à pétrir pendant 15 mn (*vitesse 2*) jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé : la pâte est alors lisse, brillante et se décolle des parois du bol.

5 – Former une boule. La mettre dans un saladier couvert d'un linge et laisser reposer 2 H au moins dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air. La pâte double de volume.

6 – Rompre ensuite la pâte pour la ramener à son volume initial. Reforme une boule et la déposer sur une assiette. Recouvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

PREPARATION LE JOUR J

1 – Sortir la pâte du réfrigérateur. La déposer sur le plan de travail fariné.

2 – Etaler légèrement la pâte à l'aide d'un rouleau en conservant une forme ronde. Répartir les dés de fruits confits sur la pâte et insérer la fève. Ramener les bords vers le centre et former une boule.

3 – Recouvrir la plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Poser la pâte et la façonner en couronne : faire un trou (*environ 12 cm*) au centre. Tourner et étirer la pâte tout autour et veiller à conserver une forme ronde, ne pas la déchirer.

4 – Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et laisser à nouveau lever la pâte pendant 2 heures à température ambiante.

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

5 – Battre un jaune d'oeuf avec 1 c.à soupe d'eau et badigeonner la brioche à l'aide d'un pinceau. Parsemer de grains de sucre.

CUISSON : Enfourner la brioche pendant 25 mn à four Th 6 / 180°C en surveillant la coloration. Puis la sortir du four et la laisser tiédir.

Enduire la Brioche des Rois de gelée de coing avec un pinceau pour la faire briller. Déposer des cerises confites ou des morceaux de fruits confits et quelques grains de sucre supplémentaires.

Temps préparation : 30 mn x 2

Repos : 1 nuit au frais

Cuisson : 25 mn

Ingrédients : pour 8 personnes

- 300g de farine
- 70g de sucre fin
- 2 gros oeufs
- 8cl de lait
- 15g de levure de boulangerie fraîche
- 120g de beurre à température ambiante
- 3 c. à soupe d'eau de Fleur d'oranger
- le zeste d'un citron bio
- 1 pincée de sel
- 100g de fruits confits en dés
- Pour le décor : fruits confits, sucre en grains, gelée de coing ou d'abricot, 1 jaune d'oeuf.

Matériel : 1 pâte microplane, 1 grande plaque à fous, 1 robot ménager..