

Couronne de l'Épiphanie aux fruits confits



Ingédients:

115 g de lait

20 g de levure fraîche

80 g de sucre

400 g de farine

30 g d'eau de fleur d'oranger

2 œufs

1 cuillère à café de sel

70 g de beurre

1 fève

de la confiture d'abricot ou de la gelée de pomme ou citron.

1 jaune d'œuf

du sucre en grain

des fruits confits

Dans le bol du blender, verser le lait, la levure et le sucre.

mélanger

Verser ensuite la farine, les œufs, l'eau de fleur d'oranger et la cuillère de sel.

Pétrir

Ajouter le beurre.

Pétrir à nouveau sur le mode épi pendant 5 minutes.

Verser cette pâte dans un saladier. Recouvrir d'un torchon et laisser pousser près d'une source de chaleur.

La pâte doit au minimum doubler de volume.

Déposer cette pâte sur un plan de travail fariné.

Vous pouvez également fariner légèrement le dessus si la pâte est trop collante.



Dégazer avec la paume de la main pour chasser l'air.

Déposer la fève ou vous voulez sur la pâte. L'enfoncer légèrement.

Rien ne vous empêche d'en mettre plusieurs... c'est l'avantage de faire soi même sa galette.

Rouler la brioche sur elle même pour former un gros boudin.

Souder le boudin en pinçant la pâte avec 2 doigts.

Étirer le boudin en le faisant rouler sur le plan de travail du centre vers les extrémités.

Essayer de conserver le même diamètre sur toute la longueur du boudin.

Former une couronne en ayant un rond central d'au moins 10 cm de diamètre.

Délayer un jaune d'œuf avec un tout petit peu d'eau.

A l'aide d'un pinceau, coller les extrémités de la couronne avec le jaune d'œuf.

Badigeonner toute la brioche avec le jaune d'œuf.

Déposer du sucre en grain sur les côtés de la galette.

Laisser pousser le temps de préchauffer le four à 200 degrés.

Cuire entre 15 à 20 minutes.

A la sortie du four, badigeonner la brioche de confiture ou de gelée à l'aide d'un pinceau.

Décorer de fruits confits.

Alors qui sera le roi ou la reine cette année?