



Couronne des Rois

(pour 2 couronnes)



Ingrédients :

600 g de farine

$\frac{1}{2}$ cube de levure de boulanger

100 g de sucre

3 œufs

170 g de lait

1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

le zeste de 1 orange

150 g de beurre mou (style fruit d'or)

Quelques fruits confits à incorporer à la pâte

Un peu de miel ou de gelée + fruits confits pour la décoration + 40 g de sucre en grains

1 bonne pincée de sel



Préparation :

Pulvériser le zeste d'orange dans le Thermomix quelques sec à vitesse maximum et réservez.

Mettre dans le bol , 170g de lait tiède + levure, mixer 30 sec. Vit. 4

Rajouter, la farine, le sucre, les œufs, l'eau de fleur d'oranger, le zeste d'orange et le sel et mettre 2mn30 sur EPI

A l'arrêt de la minuterie, introduire le beurre et mettre à nouveau 2mn 30sec. sur EPI, la pâte doit se décoller du bol (rajouter un peu de farine si nécessaire) , la mettre dans un récipient (la couvrir d'un linge) et laisser reposer minimum de 2h à 5h.

Ensuite former 2 couronnes et laisser reposer à nouveau minimum 8 h (tte une nuit) dans un endroit frais puis 1 h dans un endroit chauffé (laisser bien monter). Ensuite badigeonner vos couronnes de lait tiède.



Préchauffer votre four sur 160° pendant 20 minutes env.

Enfourner une couronne après l'autre sur votre plaque du four (sur papier sulfurisé) cuire 15 mn à 160°. N'oublier pas de surveiller car tous les fours sont différents. (la couronne doit être légèrement dorée).

Sortir du four, pendant que celle-ci est chaude, passer dessus avec un pinceau le miel liquide ou la gelée,

Ensuite parsemer de sucre en grain et de fruits confits pour la décoration et ne pas oublier le sujet et la fève..

Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

<http://superbol.over-blog.com/>