

LA COURONNE DES ROIS PROVENÇALE

Chez le boulanger: La couronne 4 personnes = 14 euros - 6 personnes = 18 euros

Cela devient hors de prix, c'est du luxe bientôt !!!!!!!

Avec cette recette; 600 grammes de farine, on fait 2 couronnes 8/10 personnes,

Voyez un peu l'économie !

Préparation La veille au matin... dégustation le lendemain dans l'après midi

Ingrédients pour 2 couronnes

600 gr de farine

30 g de levure de boulangerie fraîche

100 gr de sucre

3 gros œufs (sans l'écaïlle, 1 œuf entier =environ 50 g) + 1 jaune pour la déco

150 gr de beurre bien mou (style fruit d'or)

20 g de lait

1 pincée de sel fin

Râpé le zeste d'une orange non traitée

30 g + 1 cuillères à soupe eau de fleur d'oranger

Quelques fruits confits

Un peu de confiture ou de gelée de fruits pour la décoration

Sucre en grains pour la décoration

Préparation la pâte la veille au matin vers 9 heures,

Délayer la levure avec 20g de lait et 30 g de fleur d'oranger et prog **30 sec / 37°C / Vit 4**

Mettre dans le bol la farine avec le sucre, le sel, les œufs et le Zeste de l'orange. Prog **3 min / Pétrin.**

Rajouter les 150 gr de beurre ramolli en prog **3min / Pétrin.**

la pâte doit se décoller du bol (rajouter un peu de farine si nécessaire) , la mettre dans un grand saladier, la couvrir d'un linge et laisser reposer 5h.

à 15 heures : Rabaisser la pâte en la travaillant de nouveau à la main. La mettre dans un saladier avec un linge humide par-dessus et laisser la dans le bas du réfrigérateur.



Avant d'aller se coucher :



Rabaisser ta pâte et Former 2 couronnes des boudins de 4 cm.

Laisser reposer à nouveau minimum 8 h (tte une nuit) dans un endroit frais .

Au matin... OÙ dans l'AM pour la manger le soir ! Sortir le pate et laissez là lever 1 h dans un endroit chauffé (laisser bien monté). Préchauffer votre four environ 20min sur 160°. (chaleur tournante). Vers la fin de préchauffage, badigeonner la couronne avec un mélange d'un jaune d'œuf et d'1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger.



Mettre au four pendant 15 à 20 minutes à 160°. N'oubliez 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 de fruits ou encore de confiture. Ensuite parsemer et placer les fruits confits. Parsemer de sucre en grain pour la déco et ne pas oublier le sujet et la fève...



Poucel Etablissements

chemin Valadet - 13510 Eguilles (C'est à côté de Macdan quand on va sur Aix)

Té : 04 42 20 94 11

C'est un grossiste pour boulangerie & pâtisserie et ils ne vendent au particulier que le matin et en grosse quantité, je crois que le sucre en grains s'est des sacs de 10 kg. Donc faire un achat groupé et partager à plusieurs, avec 1 kg on va loin !!!!!

((Merci p'tite Sœur pour ton aide générale....))

["Retour Accueil"...](#) ou ["Retour Sommaire recettes du mois"](#)

*Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43*

