

LA COURONNE DES ROIS PROVENÇALE

Chez le boulanger: La couronne 8 personnes = 28 euros
Cela devient hors de prix, c'est du luxe bientôt !!!!!!!

Avec cette recette; 600 grammes de farine, on fait 1 grosse ou 2 couronnes 8/10 personnes, Voyez un peu l'économie !

[Préparation en début après-midi... dégustation le soir...](#)

Ingrédients pour 1 grosse couronne

600 gr de farine
30 g de levure de boulangerie fraîche
100 gr de sucre
4 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 ou de miel pour la décoration
Sucre en grains pour la décoration *** Voir tout en bas

Préparation à 13h30 de la pâte,

Délayer la levure avec 20g de lait et 30g 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 ou un peu de fleur d'oranger si manque de souplesse) , la mettre dans un grand saladier, la couvrir d'un linge et laisser reposer 2h dans le four à chaleur tournante fonction Etuve (40°C).



à 15h30: Rabaisser la pâte en la travaillant de nouveau à la main. Rabaisser ta pâte et Former 1 couronne. Laisser reposer à nouveau recouvert d'un linge environ 2h30 à température ambiante.



à 20h00: Préchauffer votre four environ 20min sur 160°.(chaleur tournante). 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...



***** Sucre en grain peut se trouver ici:**

+ On en trouve aussi dans les LECLERC en conditionnement de 500g. c'est un grand pot avec un couvercle bleu.

+ **Poucel Etablissements**
chemin Valadet - 13510 Eguilles
Tél : 04 42 20 94 11

C'est à côté de Macdan quand on va sur Aix, et 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 sur le développement de toute cette recette....)))

Recette Offerte par Jean-Bernard Halle, votre Conseiller Expert... 06-72-91-04-43

