

Brioche des rois provençale aux écorces d'orange et de citron confites



250g de farine T45
125g d'œufs entiers
20g de lait
25g de sucre semoule
5g de sel
10g de levure fraîche de boulanger
150g de beurre
1 jaune d'œuf pour la dorure
30 g d'écorce d'orange confite
30 g d'écorce de citron confite
le zeste d'une orange et d'un citron non traités
10 ml de rhum brun et 2cs d'eau de fleur d'oranger
Pour décorer: sucre perlé

Tous les ingrédients doivent être froids.

Faites fondre la levure dans le lait tiédi (ne pas le faire trop chauffer sinon il tuerait la levure, il faut pouvoir y tremper un doigt sans se brûler).

Mettez le sucre, le sel et la farine dans le bol d'un robot ou dans un grand saladier, ajoutez les $\frac{3}{4}$ des œufs, puis le lait à la levure et pétrissez soit à la main, soit au crochet à vitesse 1 pour obtenir une pâte homogène.

Ajoutez alors le reste des œufs, ainsi que le rhum et la fleur d'oranger. Continuez à pétrir environ 10mn à vitesse 3, la pâte doit se détacher des bords. Si vous pétrissez à la main, transférez alors la pâte sur le plan de travail, ce sera plus long à travailler car c'est une pâte molle et humide.

Incorporez petit à petit le beurre froid détaillé en dés (à vitesse 1 au robot). La pâte doit se détacher à nouveau des parois. Ajoutez les zestes d'agrumes et laissez tourner le robot quelques secondes pour bien les incorporer. Gardez-la suffisamment molle pour un résultat moelleux. Filmez et laissez pousser 2 heures à température ambiante.

Rabattez-la pour chasser l'air: repliez-la sur elle même avec une corne en plastique. Filmez le pâton légèrement aplati et réservez-le au réfrigérateur une bonne heure, cela permet aux arômes de se développer.

Préchauffez le four à 180°.

Façonnez le pâton en forme de couronne, n'oubliez pas de cacher la fève si nécessaire. Pour le façonnage regardez cette vidéo chez Fidji [-clic-](#).

Déposez la couronne dans un moule à savarin si vous en avez un, ou dans un moule à manqué en posant un ramequin au milieu. Dorez et laissez pousser 2 heures environ à proximité d'une source de chaleur. Dorez la pâte en la badigeonnant au pinceau de jaune d'œuf mélangé à une cuillerée à soupe d'eau, entaillez-la avec des ciseaux sur tout le tour puis parsemez de sucre perlé avant d'enfourner à 180° pour environ 15 à 20mn à surveiller. Laissez tiédir à la sortie du four et décorez avec les fruits confits si vous le souhaitez.