



# LA CUISINE POUR NOS TÊTES BLONDES

## COURONNE DES ROIS



### **Ingrédients:**

- 20g de levain
- 400 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 3 oeufs + 1 jaune pour dorer
- 1 poignée de fruits confits
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 2 cuillères à soupe de sucre perlé
- une fève

### **Préparation:**

Dans la cuve la machine à pain, versez les 3 oeufs, la fleur d'oranger, le beurre fondu et le sucre. Recouvrir avec la farine et terminer par le levain.

Mettez votre machine à pain sur votre programme pâte (1h20 pour moi) et la laisser travailler.

Lorsque le programme est terminé, sortez le pâton de la cuve. Appuyez pour vider l'air et travaillez le en forme de couronne sans oublier de placer la fève puis laissez lever au moins pendant 2h (pour moi dans le four éteint pour éviter les courants d'air).

Lorsque la pâte est levée, saupoudrez de sucre et de fruits confits et badigeonnez avec le dernier oeuf battu.

Faites cuire 20 à 25 mn à 180°