

Couronne Briochée des Rois



Temps de préparation: 10 minutes + 1h30

Repos: 30 minutes

Cuisson: 25 minutes

Ingrédients:

500g de farine

100g de beurre

50g de sucre

5 jaunes d'oeufs

1 sachet de levure de boulanger instantanée "Briochin"

environ 150 ml de lait

3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

1+1/2 cuillères à café de sel fin

50g d'écorces d'oranges confites

50g d'écorces de citrons confits

2 cuillères à soupe de sucre en grains

- Mettre 4 jaunes d'oeufs et l'eau de fleur d'oranger dans un verre mesureur, puis compléter jusqu'à 300ml avec le lait. Verser ce mélange dans le fond de la cuve.

- Mettre la farine, le sucre, le sel, la levure et le beurre coupé en petits morceaux.

- Lancer le programme "pâte" de votre MAP (durée 1h30). Au "bip" à la fin du pétrissage, incorporer les écorces de citron et d'orange confites coupés en tout petits cubes.

- A la fin du programme, verser la pâte sur le plan de travail fariné. Façonnez-la en boule puis déposez-la sur une tôle beurrée ou une feuille en silicone. Creusez le centre pour former une couronne en maintenant l'ouverture avec un bol

renversé. Laisser lever 30 minutes dans le four à 40°C.

- Préparer un glaçage en mélangeant le jaune d'oeuf restant avec 1 cuillère à soupe de lait. Badigeonnez-en la couronne puis retirez le bol. Saupoudrer le sucre en grains sur la couronne puis enfournez pour 25 minutes à four préchauffé à 160°C. Laisser tiédir la couronne sur une grille.