

COURONNE DES ROIS

Ingrédients

- 110 g de lait
- 1 cube de levure fraîche de 25 g
- 400 gr de farine
- 50 gr de beurre
- 50 g de sucre en poudre
- 20 g de fleur d'oranger (voir 10 g ou pas du tout, le goût de la fleur d'oranger est assez prononcé)
- 2 œufs entiers
- 1 pincée de sel

Préparation

Mettre dans le bol du Thermomix 110g de lait demi écrémé à température ambiante c'est mieux.

Y rajouter un cube de levure fraîche émietté. Mettre à **3minutes/37°/Vitesse 2**

Mettre ensuite, 400 g de farine, 50 g de beurre, 50 g de sucre, 20g d'eau de fleur d'oranger, 2 œufs entiers, 1 pincée de sel. **Régler 4 mn/Bol fermé/ Fonction pétrin.**

Laisser doubler de volume (1 h à 1 h 30 selon la température de votre pièce. Dans un saladier, sous un torchon et surtout à l'abri des courants d'air.

Une fois la pâte arrivée au doublement, la retirer du saladier, la déposer sur une surface farinée.

Farinée le dessus, et l'aplatir un peu afin de chasser l'air.

Former une couronne, la poser sur du papier sulfurisé, j'ai mis un verre au milieu pour maintenir le trou de la couronne.

Attention n'oubliez pas de glisser la fève, au moment du façonnage.

Laisser une deuxième levée toujours sous le torchon (et pour moi devant la cheminée.
(Environ 40 à 60 minutes)

Préchauffer le four à 200 ° thermostat 7, badigeonner la couronne d'un mélange œuf et lait..
Ici j'ai mis ensuite des grains de sucre, et de petites boules de chocolat.

Cuisson 20 mn environ

A la sortie du four, si vous souhaitez avoir un côté brillant, badigeonner de gelée, et décorer de fruits confits, les grains de sucre peuvent être mis avant.

Sans Thermomix,

Mettre le lait tiédi légèrement au micro ondes, y ajouter le cube de levure fraiche, bien mélangé,

Mettre ensuite, 400 g de farine, 50 g de beurre, 50 g de sucre, 20g d'eau de fleur d'oranger, 2 œufs entiers, 1 pincée de sel. **Ensuite l'idéal est un robot avec un accessoire pour pétrir. Ou une machine à pain. Pétrir au moins 4 mn.**

Laisser doubler de volume (1 h à 1 h 30 selon la température de votre pièce. Dans un saladier, sous un torchon et surtout à l'abri des courants d'air.

Une fois la pâte arrivée au doublement, la retirer du saladier, la déposer sur une surface fariné.

Fariné le dessus, et l'aplatir un peu afin de chasser l'air.

Former une couronne, la poser sur du papier sulfurisé, j'ai mis un verre au milieu pour maintenir le trou de la couronne.

Attention n'oubliez pas de glisser la fève, au moment du façonnage.

Laisser une deuxième levée toujours sous le torchon (et pour moi devant la cheminée. (Environ 40 à 60 minutes)

Préchauffer le four à 200 ° thermostat 7, badigeonner la couronne d'un mélange œuf et lait.. Ici j'ai mis ensuite des grains de sucre, et de petites boules de chocolat.

Cuisson 20 mn environ

A la sortie du four, si vous souhaitez avoir un côté brillant, badigeonner de gelée, et décorer de fruits confits, les grains de sucre peuvent être mis avant.