

Recette de Saison du Chef

La Brioche des Rois



Préparation : La veille
Cuisson : 20 mn à 150° C

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 280 g de farine type brioche Francine
- 10 g de levure fraîche de Boulanger
- 80 ml de lait tiède
- 1 œuf bio (65g) pour la pâte
- 1 œuf pour la dorure
- 4 cuillères à soupe de sucre de canne bio
- ½ cuillère à café de sel bio
- 1 cuillère à soupe de fleurs d'oranger
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 70g de beurre mou coupés en dés
- Sucre en grain pour la décoration : « grande surface »
- Fève

RECETTE

La veille de la cuisson :

- ✓ Emiettez la levure de boulanger dans le lait tiède et laissez reposer une dizaine de minutes.
- ✓ Disposer le sel, la farine, le sucre, la levure, l'œuf, le lait, le rhum puis la fleur d'oranger dans un saladier. **Attention à ne pas mettre le sel en contact avec la levure.**
- ✓ Pétrir le tout durant un quart d'heure. Il faut que le pâton soit bien formé, souple et élastique.
- ✓ Ajouter petit à petit le beurre mou dans la pâte.
- ✓ Travaillez la pâte environ 1 quart d'heure de plus.
- ✓ Laisser gonfler le pâton environ deux heures à l'air libre recouvert d'un torchon humide.
- ✓ Travailler la pâte pour la dégazer et l'entreposer la nuit dans le réfrigérateur dans le bac à légumes.

Le lendemain :

- ✓ Sortir le pâton du frigo et le dégazer.
- ✓ Façonner une couronne et incorporer la fève.
- ✓ Déposer la couronne sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisser lever la pâte 2h00.
- ✓ Badigeonner la couronne avec l'œuf.
- ✓ Ajouter le sucre en grain
- ✓ Enfourner la couronne à chaud dans le four à 150° c durant 20mn.