



## **BRIOCHE DES ROIS**

**350g farine - 50g sucre - 1 càc sel - 4 oeufs - 170g beurre fondu - 20g levure de boulanger fraîche - 2 càs d'eau froide –**

**Délayer la levure dans l'eau tiède dans le bol du Kitchenaid muni du crochet. Verser la farine, ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. Couvrir de film alimentaire et entreposer au réfrigérateur dans une grande boîte hermétique jusqu'au lendemain.**

**Sur le plan de travail légèrement fariné, rouler la pâte en boule. Etaler en rectangle (~1cm d'épaisseur) et plier en 4. Etaler le petit rectangle dans l'autre sens pour obtenir une bande large comme la main.**

**La rouler pour former un boudin. La remettre en boule (sans oublier de glisser la fève) et la déposer dans le moule à tarte (à bords lisses) beurré. Dorer à l'oeuf, saupoudrer de sucre en grains, planter 5 cerises confites.**

**Laisser lever 2 heures.**

**Cuire à four préchauffé pendant 30 minutes à 165°C (th.5). Laisser reposer 10 minutes avant de démouler.**