

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BRIOCHE DES ROIS 2016

Pour 6-8 personnes :

350g farine T.45 ou à pône ([minoterie Chabert](#)) - 50g sucre en poudre - 1 càc sel - 4 oeufs - 170g beurre fondu - 20g levure de boulanger fraîche - 2 càs d'eau froide - 90g fruits confits en dés + 40g écorces oranges confites + 7 griottes confites - 2 càs d'eau de fleur d'oranger - 1 càs de rhum brun -

À préparer la veille : délayer la levure dans l'eau froide dans le bol du robot muni du crochet (laisser 10 minutes). Verser la farine, ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. Ajouter les fruits confits, l'eau de fleur d'oranger et le rhum. Laisser tourner 2 minutes pour bien mélanger. Verser la pâte dans une boîte hermétique et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, renverser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, l'étaler légèrement puis la rouler en boule et enfin en couronne. La poser sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Laisser lever à température ambiante pendant 2h00 environ. la badigeonner avec les 2 jaunes d'oeufs. À l'aide d'une paire de ciseaux découper des pointes tout le tour.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Enfourner et cuire 35 minutes.

Sirop de canne - sucre en grains - amandes concassées, torréfiées - QS fruits confits -

Dès la sortie du four, badigeonner sur toute la surface du sirop. Saupoudrer la brioche de sucre en grains, d'amandes, déposer des fruits confits.