

# Couronne des rois briochée



**Pour 8 personnes**

**Préparation : 15 minutes + 5 minutes pour la déco**

**Cuisson : 30 minutes**

- 450 g de farine
- 1 œuf + 2 jaunes d'œufs
- 170 ml de lait (+ ou -)
- 20 g de levure fraîche de boulanger
- 100 g de beurre à température ambiante
- 70 g de sucre
- 1,5 c à café de sel
- 2 c à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Zeste d'orange (1 c à dessert ou à votre goût)
- Un peu de farine
- 1 fève

**Dorure :**

- 1 jaune d'œuf
- 1 c à soupe de lait

**Sirop (nappage) :**

- 5 cl de jus d'orange
- 50 g de sucre en poudre

**Déco :**

- Sucre en grains
- Fruits confits (cerises, zestes d'orange, angélique)

Placez l'œuf et les jaunes dans un cul de poule. Ajoutez du lait tiède pour obtenir 260 ml de liquide. Parfumez avec l'eau de fleur d'oranger (vous pouvez remplacer par du rhum) et les zestes d'orange. Mélangez.

Pour un pétrissage au robot, émiettez la levure dans du lait tiède, laissez reposer 15 minutes avant d'incorporer à la farine.

Pour un pétrissage en machine à pain, suivez les étapes suivantes : Placez la moitié dans la cuve de la machine. Versez le mélange œufs/lait. Ajoutez une partie de la farine. Versez le sucre et le sel. Recouvrez avec le reste de farine. Faites un petit creux au centre de la farine pour y placer levure émiettée.

Lancez un programme pâte (durée 1h30). 10 minutes après le début du pétrissage, ajoutez le reste de beurre.

A la fin du pétrissage, dégazez la pâte avec le poing sur un plan de travail fariné.

Pour faire le trou central, vous pouvez vous aider du manche d'une cuillère en bois, ou le coude comme les "pro". Vous pouvez aussi la rouler en boudin et fermez les 2 extrémités. Introduisez la fève en passant par le dessous de la pâte.

Placez la couronne de pâte dans un plat à savarin beurré. *Si vous n'avez pas ce moule, disposez la couronne sur une plaque à pâtisserie. Il faudra un petit contenant rond supportant la cuisson pour le placer au centre de la couronne pour éviter que votre trou disparaisse pendant la levée.*

Laissez lever pendant 45 minutes à 1 heure. Il existe plusieurs procédés pour la levée, j'ai voulu tester celui-ci qui est vraiment très efficace. Il consiste à placer le moule dans le four éteint avec juste la lumière et un petit récipient d'eau bouillante.

Ma brioche était bien levée au bout de 45 minutes.

A la fin de la levée, préchauffez le four à 160° C pour moi (180° C pour vous en fonction de votre four).

Badigeonnez au pinceau le dessus de la pâte avec le jaune d'œuf mélangé au lait.

Glissez au four pour 25 à 30 minutes (la mienne a cuit 30 minutes).

Pendant la cuisson de la couronne, préparez le sirop de nappage avec le jus d'orange et le sucre que vous ferez cuire jusqu'à 110° C. Laissez refroidir. *Plus rapide, vous pouvez chauffer un peu de confiture d'oranges ou d'abricot pour la liquéfier un peu.*

A la sortie du four, démoulez la couronne sur une grille.

Badigeonnez le dessus de la couronne avec le sirop ou la confiture.

Répartissez des grains de sucre et placez les fruits confits.

Placez la couronne sur un plat de service.

Avant la dégustation, la pause s'impose pour la photo

Maintenant nous pouvons passer aux choses sérieuses, la dégustation.

La prochaine fois j'ajouterai des fruits confits dans la pâte.

Avec confiture, beurre ou sans, un régal !