

## *Couronne briochée aux zestes de citron et oranges confites*



### Ingrédients :

- 250g de farine
- 75g de beurre pommade demi-sel (ou doux)
- 3 cuillères à soupe de sucre semoule
- 2 œufs
- 10g de levure fraîche de boulanger
- un peu de citron confit au sucre coupé en petits dés
- un peu de zestes d'oranges confits
- 2 poignées de raisins secs trempés dans le rhum(le rhum est facultatif) ou du thé
- 1/2 verre de lait
- 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- sucre en grains

### En cuisine :

1. Réunir la farine, les œufs, le sucre et les fruits dans le robot.
2. Délayer la levure dans le lait tiédi. Rajouter au mélange précédent et laisser tourner le robot une dizaine de minutes à vitesse moyenne.
3. Ajouter ensuite le beurre ramolli et laisser encore tourner 20 minutes.
4. Former une boule et laisser reposer à température ambiante sous un linge propre pendant au moins une nuit.
5. Une fois que la pâte a bien gonflée, former une couronne et laisser à nouveau reposer 1h30 à 2 heures.
6. Chauffer le four à 160°.
7. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la brioche de fleur d'oranger et saupoudrer avec les grains de sucre.
8. Enfourner sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pour une vingtaine de minutes.

*Ça sent beau dans la cuisine*

[http://casentbeau.canalblog.com/  
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)