

# Couronne briochée à l'orange



©Cachou66 : www.alabaguettes.com



Silform® Moule à tarte

## Ingrédients :

- 400 g de farine type 45
- 1 sachet de levure Gourmandises® Brioches
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 4 ou 5 œufs (selon leur taille)
- 50 ml d'eau de fleur d'oranger
- 170 g de beurre mou
- 1 zeste d'orange (1/4 de peau d'orange séchée et mixée\*)
- 100 g de cubes d'oranges confites

## Décoration:

- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- QS de sucre en gros grains
- QS de morceaux d'oranges confites

Dans le bol du robot KitchenAid, mélanger les poudres avec le batteur K: farine, levure sèche, sel et sucre. Sur vitesse moyenne, ajouter les œufs battus au préalable avec l'eau de fleur d'oranger.

Ajouter le zeste ou la peau d'orange mixée. Pétrir 3 min puis incorporer le beurre par petites parts.

Ajouter les cubes d'oranges confites. Pétrir un long moment.

Quand la pâte est bien lisse et brillante, racler les bords vers la boule.

Filmer le bol et laisser pousser dans un endroit chaud ( je mets à lever dans mon vieux four fermé avec une coupelle d'eau bouillante).

Laisser la pâte doubler de volume, placer ensuite au réfrigérateur quelques heures 2 ou 3 heures.

Dégazer la pâte sur le Roul'pat®, bouler en farinant légèrement.

Avec le pouce, faire un trou au centre et élargir.

Placer la couronne sur le moule à tarte Silform®.

Badigeonner à l'œuf battu légèrement salé.

Saupoudrer de sucre gros grains et poser des morceaux d'oranges confites.

Couvrir et faire pousser à nouveau au moins 30 min (dans un endroit chaud).

Préchauffer le four à 180°C.

Enfourner la brioche à pendant 25 à 30 min.

\*Nous n'avons pas toujours des oranges sous la main...

Alors quand je peux, je congèle régulièrement des peaux d'oranges pelées finement à l'économe (si possible celles de notre oranger en hiver). Quand j'ai besoin de zeste, je mixe la pelure gelée en poudre et m'en sers comme d'un zeste. Je ne les mixe pas à l'avance car selon l'utilisation j'en ai parfois besoin non mixés comme pour faire des écorces confites, des orangettes etc...