



## **BRIOCHE ET GALETTE DES ROIS 2018**

**Brioche des Rois** - Brioche (à préparer la veille) : 350g farine T.45 - 20g levure de boulanger fraîche - 2 càs d'eau froide - 50g sucre en poudre - 1càs sel - 4 oeufs - 170g beurre fondu -

Délayer la levure dans l'eau froide dans le bol du kitchenaid muni de la feuille. Verser la farine, ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. Verser la pâte dans une boîte hermétique et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Garniture : 70g écorce d'orange confite coupée en dés - 15g écorce de citron confit coupée en dés - 65g gianduja coupé en petits morceaux -

Le lendemain, étaler la pâte à brioche sur le plan de travail légèrement fariné. La garnir avec les dés d'orange confite, les dés de citron confit et les morceaux de gianduja sans oublier la fève.

Replier vers le milieu la pâte et la rassembler en boule. Faire un trou en son centre et écarter petit à petit entre les mains pour former une couronne. La placer sur une feuille de papier sulfurisé placée sur une plaque à pâtisserie. Laisser doubler à température ambiante. Pendant ce temps préparer le crumble.

Crumble : 25g farine - 25g beurre - 25g poudre de noisettes - 15g sucre - 25g noisettes torréfiées (10 minutes à 150°C) et concassées -

Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et la poudre de noisettes. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et écraser avec les doigts pour obtenir un "gros sable". Ajouter les noisettes concassées. Mélanger. Entreposer au réfrigérateur dans une boîte hermétique (peut-être préparé la veille).

Préchauffer le four à 170° (th.5-6).

Lorsque la couronne a doublé, dorer au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau toute la surface. Délicatement à l'aide des mains répartir le crumble. Enfourner et cuire 35 minutes (jusqu'à ce que la brioche soit dorée)

**La galette des Rois** : La galette : 400g pâte feuilletée pur beurre - 1 jaune d'oeuf -

Crème de noisette : 100g sucre en poudre - 100g poudre de noisettes - 100g beurre doux pommade - 2 oeufs entiers - 1 bouchon de rhum -

Mélanger au fouet à main le sucre et le beurre. Incorporer le 1er oeuf, fouetter, incorporer le 2ème oeuf. Fouetter, ajouter le rhum et la poudre de noisettes. Réserver.

Garniture : 50g noisettes torréfiées (10 minutes au four à 150°-th.5) - 35g gianduja coupé en petits morceaux -

Sur le plan de travail légèrement fariné étaler au rouleau la moitié de la pâte feuilletée. Découper un rond à l'aide d'un cercle à tarte □ cm, découper l'excédent tout autour. Placer le disque sur une plaque à pâtisserie légèrement humidifiée, le piquer à l'aide d'une fourchette. Répartir au centre la crème à 3 cms du bord du disque. Placer les morceaux de gianduja et les noisettes torréfiées, sans oublier la fève.

Étaler légèrement plus grand le 2ème disque sur le plan de travail fariné. Passer au pinceau humidifié sur le tour du 1er disque, placer le 2ème disque et coller en appuyant sur tout le tour. Chiqueter le tour à l'aide de la pointe d'un couteau. Badigeonner le dessus de jaune d'oeuf. Dessiner sur le dessus. Entreposer le tout au réfrigérateur pendant 1h00. Préchauffer le four à 180° (th.6). Cuire la galette 35-40 minutes.