

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BRIOCHE DES ROIS 2016

Pour 8 personnes :

La pâte : 250g farine T.55 ou à pogne - 20g sucre en poudre - 5g fleur de sel - le zeste d'1/4 citron râpé - 8g levure fraîche de boulanger - 100g d'oeufs - 25g fleur d'oranger - 10g vieux rhum brun - 35g d'écorces d'oranges confites - 150g beurre -

Mettre la farine tamisée avec le sucre, la fleur de sel, le zeste de citron et la levure émiettée dans le bol d'un robot. Mixer à petite vitesse puis incorporer les oeufs. Mixer à nouveau jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol. Incorporer l'eau de fleur d'oranger et le rhum. Mixer encore jusqu'à ce la pâte se décolle.

Couper les oranges confites en dés. Les incorporer à la pâte avec le beurre divisé en cubes. Mixer jusqu'à ce que la pâte se décolle. Couvrir le bol de film alimentaire. Laisser pousser 2 heures à température ambiante. Au bout de ce temps lui donner un coup de poing puis l'entreposer 2 heures au réfrigérateur.

Redonner un coup de poing, la poser sur le plan de travail fariné, rabattre les coins de la pâte au centre, ajouter la fève. Retourner la pâte et former une boule. Avec le pouce enfoncé au milieu, l'élargir en forme de couronne. La placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et la laisser doubler de volume à température ambiante (25°-28°) pendant 2h00.

Préchauffer le four à 180°.

La dorure : 1 jaune d'oeuf - 2 oeufs - 3 pincées de sucre en poudre - 1 pincée sel fin -

Dans un bol battre à la fourchette le jaune, les oeufs, le sucre et le sel. En badigeonner au pinceau la couronne. Avec des ciseaux trempés dans l'eau découper des épis sur le dessus (j'ai oublié, pff...). Enfourner et cuire de 20 à 25 minutes.

La finition : 1/3 de pot de confiture d'abricots - QS sucre en grains - melon confit vert - cerises confites - orange confite - amandes concassées -

Mettre la confiture à tiédir. La filtrer en l'écrasant avec une cuillère à café dans la passette. Poser la couronne sur une grille à pâtisserie posée sur une feuille de cuisson. La badigeonner de confiture. Parserner de sucre en grains, décorer de tranches de melon, d'oranges et de griottes, d'amandes.