

Brioche des rois

6 pers | 30 mn | 3 h

Les **ingrédients**

- 50 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- 100 g de beurre
- 500g de farine
- 2 sachets de levure de boulanger
- 2 pincées de sel
- 200g de fruits confits
- 4 c. à s. de jus d'orange
- 4 c. à s.de sucre glace
- 1 jaune d'œuf

La **recette**

Etape 1

Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit tiède. Dans un saladier mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre en poudre, les oranges râpées en zeste, les œufs, le beurre ramolli. Ajouter le lait.

Etape 2

Pétrir une dizaine de minutes à la main jusqu'à obtention d'une boule bien lisse. Couvrir d'un torchon et laisser reposer 1h30.

Etape 3

Fariner le plan de travail et y étaler la pâte en une large bande. Au centre, disposer les fruits confits et la fève. Rouler la pâte dans le sens de la longueur et regrouper les deux bouts pour former une couronne. Installer sur une plaque de cuisson, recouvrir d'un torchon et laisser reposer 1h30.

Etape 4

Dorer la couronne à l'aide du jaune d'œuf et enfourner à 200°C pendant 15 minutes.

Etape 5

Pour la décoration, mélanger le sucre glace et le jus d'orange. En badigeonner la couronne et orner de quelques fruits confits.