

Couronne des Rois

*Préparation : 30 minutes – Repos 1 heure –
Cuisson : 25 minutes
Pour 6 à 8 personnes*

Ingrédients :

*450 g de farine
60 g de sucre
2 sachets de levure de boulanger
(type Briochn®)
20 cl + 1 cuillère à café de lait
1 oeuf + 1 jaune
60 g de beurre ramolli
1/2 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe d'eau de fleurs
d'oranger
le zeste râpé d'une demi orange
un peu de poudre de vanille*

Pour le sirop :

*50 gr de sucre
5 cl d'eau
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à soupe d'eau de fleur
d'oranger
1 cuillère à soupe d'armagnac (ou
de rhum)*

Pour le décor :

Sucre en gros grains



Faites tiédir 20 cl de lait.

Mélangez 450 g de farine avec 2 sachets de levure.

Ajoutez 60 g de sucre et 1/2 cuillère à café de sel.

Ajoutez le lait tiède. Pétrissez.

Ajoutez l'oeuf, 60 g de beurre puis 1 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger.

Pétrissez bien la pâte pour la rendre lisse et homogène.

Incorporez le zeste d'orange et la petite portion de poudre de vanille.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit formée.

Faire une boule. La mettre dans un grand saladier et recouvrez-la d'un linge.

La laisser pousser 1 à 2 h selon la température ambiante de votre pièce.

Ou pour aller plus vite : Placez le saladier dans le four à 35°C pour 1 heure. Elle va doubler de volume.

Prendre votre pâte. La renverser sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, la retravailler rapidement pour reformer une boule.

Pour former la couronne : avec le doigt, ou le coude, faire un trou au milieu puis l'agrandir délicatement jusqu'à obtenir une couronne. Insérez une fève.

Préchauffez le four à 150°C.

Mélangez le jaune d'œuf avec la cuillère à café de lait.

Badigeonnez la couronne.

Enfournez et laissez cuire environ 25 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.

Préparez le sirop :

Portez à ébullition 50 g de sucre et 5 cl d'eau.

Laissez réduire environ 5 minutes.

Ajoutez le sachet de sucre vanillé, la cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger et la cuillère à soupe d'armagnac.

Badigeonnez de sirop la surface de la brioche et décorez avec des gros grains de sucre.