

### Couronne provençale



#### Ingrédients pour 6 personnes :

- 15 g de levure boulangère
- 1/2 verre de lait tiédi
- 320 g de farine
- 40 g de sucre en poudre
- 6 g de sel
- 4 oeufs battus
- 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- le zeste râpé d'1/4 d'orange
- 130 g de beurre
- 1 fève
- 2 c. à soupe de confiture d'abricots
- 30 g de fruits confits
- 1 c. à soupe de sucre en grains

Délayez la levure dans un peu de lait tiédi. Mélangez 300g de farine, le sucre en poudre, le sel et la levure dans un saladier. Ajoutez les oeufs battus ainsi que l'eau de fleur d'oranger, le zeste d'orange. Mélangez et pétrissez pendant 5 min.

Incorporez le beurre en morceaux. Glissez une fève à l'intérieur de la pâte. Recouvrez-la d'un torchon. Laissez lever deux heures à température ambiante.

Pétrissez à nouveau la pâte puis couvrez-la avec le torchon et laissez-la reposer au frais toute la nuit.

Le lendemain, retravaillez la pâte puis déposez-la sur un plan de travail fariné. Etalez-la puis repliez-la en quatre et recommencez l'opération deux fois de suite.

Ramassez la pâte en boule, creusez un trou au centre puis placez-la dans un moule à savarin. Faites quelques incisions sur la surface puis laissez gonfler 30 min.

Préchauffez le four à 180°C (Th. 6). Enfournez la couronne 30 min. Faites chauffer la confiture d'abricots dans une casserole avec un peu d'eau pour la diluer.

Laissez refroidir la couronne puis démoulez-la. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la surface de confiture, décorez de fruits confits et parsemez de sucre en grains. Servez.