

# COURONNE PROVENCALE by Flo DELERNIA



## Préparation REVISEE EN JANVIER 2015:

### Ingrédients (pour 2 couronnes de 600g - OU - 3 couronnes de 320g)

- 500 g de farine
  - 150 g de beurre
  - 100 g de sucre
  - 4 oeufs
  - 4 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
  - 1 càc de vanille liquide
  - 2 sachet de levure de boulanger Briochin ALSA (+ 1 pincée de sel pas directement sur la levure mais à travers la farine )
- OU 1 sachet Préparation pour pâtes briochées Gourmandises®, (qui est déjà salé!) GUY DEMARLE
- 1 zeste d'orange râpé
  - 1/2 zeste de citron râpé
  - fruits confits en petits cubes
  - fruits confits entiers pour la garniture **OU**

### des pépites de chocolats»

Délayer la levure dans 25 ml d'eau tiède avec 50 g de farine et une pincée de sucre. Au Cook'in 30 secondes à 40°C vitesse 2. Dans votre robot (x ou y qu'importe, si le plus important c'est de ne pas s'en mettre plein les mains!!!)

Mettez votre levure délayée dans votre robot pendant que celui ci est sur une rotation minimale vitesse 2, rajouter vos oeufs (qui sont toujours en température ambiante) un par un, puis votre farine 450g, (une pincée de sel si vous n'avez pas 1 sachet Préparation pour pâtes briochées Gourmandises®), le sucre, l'eau de fleurs d'oranger et la vanille liquide.

Au Cook'in rajouter tous les ingrédients à l'exception du beurre et en mode pétrissage en 2 minutes, puis rajouter le beurre découpé en petit cube pour 2 minutes de pétrissage de plus! A la fin du pétrissage dès que la pâte est homogène rajoutez vos zestes pour 30 secondes de pétrissage et c'est fini!

Mettre la pâte en boule dans un cul de poule inox, recouvrir d'une toile SILPAT et laisser gonfler 1h30 à température ambiante ; Reprendre la pâte et mélanger rapidement les fruits confits coupés en cubes. **OU PAS!!!!** Séparer la pâte en 2 boules régulières ou 3!! et surtout mettez votre fève maintenant!!!! (on a tendance à déformer la couronne si on s'y prend après la mise en place!) Enfoncer le poing au milieu d'une boule pour faire un trou et agrandir le trou en étirant la pâte de façon à former un boudin cylindrique. Je viens de mettre un simple petit ramequin de la taille d'un pot de yaourt au centre de la couronne, c'est plus facile pour conserver ce trou qui a tendance à se replier sur lui même!

Poser sur une toile SILPAIN et laisser reposer encore 1 heure avec un torchon par dessus votre couronne. Dès l'heure passée, commencer à préchauffer votre four à 150°C, pendant ce temps, dorer à l'oeuf battu avec 1 cuillère à soupe de lait et de sucre et saupoudrer d'éclats de sucre.

Faire cuire à four préchauffé à 150°C pendant 20 mn pour les couronnes de 300g, 25 à 30 min pour les 600g et 35 min pour les 1.2kg, Surveiller la fin de la cuisson. Garnir le gâteau froid de fruits confits entiers que l'on peut laquer avec du sirop de sucre.

