



Gâteau des rois

Recette Raymonde

Pour 2 couronnes de 8/10 personnes

Ingrédients :

500gr de farine

4 œufs

150 gr de sucre en poudre

150 gr de beurre

40 gr de levure de boulanger (ou 1 sachet de levure briochin)

10 gr de sel

Eau de fleur d'oranger (ou 2 zestes d'orange râpés)

Sucre grains concassés + gelée de confiture

Fruits confits , 1 fève , 1 sujet

Préparation:

1-Préparer le levain

Environ 100gr farine+levure délayée dans de l'eau tiède

Laisser doubler de volume

2-Pendant ce temps

Mélanger : farine , sel , sucre , 3 œufs entiers , eau de fleur d'oranger , beurre fondu

Puis : Incorporer le levain

Bien pétrir: la pâte doit rester un peu collante

3-Laisser lever toute la nuit dans un endroit tiède (au four par exemple)

4-Le matin

Mettre le réveil

Pétrir encore la pâte et préparer les 2 couronnes

Les laisser lever (lieu tiède) environ 3h00 en les recouvrant d'un torchon rose

Battre un jaune d'œuf et un peu de lait et badigeonner les couronnes

Enfourner à four froid : 170° chaleur tournante pendant 15/20 min

En fait quand les couronnes sont dorés , elles sont prêtes.

Glacer avec de la gelée (tiède!) de confiture et décorer avec les fruits confits.

Ne pas oublier le fève et le sujet .