



film à voir sur : <http://provencetv.fr>

"Le Gâteau des rois de Maria "

RECETTE POUR 2 GATEAUX DES ROIS (grands)

1 gâteau = 8/10 personnes

INGREDIENTS :

PATE :

- 1 cube levure de boulanger
 - 1 kg de farine type 55
 - 10 grs de sel
 - 250 grs de sucre fin
 - 5 oeufs calibre C (les plus petits)
 - 250 grs de beurre très mou
 - 100 grs de macédoine de fruits confits
 - Parfums : Râpures de peau de 2 citrons non traités - Râpures de peau de 2 oranges non traitées
- 5 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

DECORATION :

- 200 grs de fruits confits entiers
- Du sucre granulé.
- 5 cuillères à soupe de sucre fin.
- ½ verre de lait.

16H Préparez d'abord un levain avec 300 grs de farine prélevé sur le kg, 1 cube de levure de boulanger et 200 grs d'eau tiède.

Pendant que le levain lève (1 h / 1h30) pesez les autres ingrédients et commencez le pétrissage

Ajouter le levain en dernier lieu. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle du saladier. Recouvrez la pâte d'un linge, placez là dans un endroit à 22 / 23°C (devant un radiateur ou une cheminée).

18H Laissez monter la pâte 3 à 4 h.

22H30 **Lorsqu'elle a fait une bonne pousse, rompez la pâte, remettez là dans le saladier recouverte d'un linge, laissez là passer la nuit dans un endroit frais, au frigo par exemple.**

8H Le lendemain partagez la pâte en 2, formez des couronnes en ajoutant dans chacune au fur et à mesure les fruits confits en cube de 5mm. Mettez les sur plaques beurrées et farinées, recouvrez à nouveau d'un linge et laissez à nouveau lever environ 4 h dans un endroit à 22 / 23°C.

12H **Faites cuire 20 à 25 min à four tiède thermostat 6 ou 160°C en prenant soin de glisser dans le four 1 ou 2 ramequins pleins d'eau.**

Pendant que cuisent les gâteaux mettez 1/2 verre de lait dans une casserole additionné de 5 cuillères à soupe de sucre fin, laissez fondre sur feu doux, badigeonnez vos gâteaux en sortie du four avec ce sirop. Saupoudrez les de sucre granulé, garnissez de fruits confits.

13H **Fin, bonne vaisselle, appréciez dans votre maison cette agréable odeur de gâteau, bonne dégustation,**

NOTA : Les temps sont à titre indicatif, suivant la température vous pourrez les augmenter ou les réduire l'expérience vous le dira.