

La cuisine de
Mercotte



COURONNE DES ROIS AUX PRALINES



Pour 10/12 personnes : 500g de farine de gruau, 60g de sucre semoule, 10g de sel, 20g de levure de boulanger, 150g d'oeufs, 180ml de lait, 200g de beurre clarifié, 150g de pralines concassées et une vingtaine de pralines entières, sucre spécial brioche en grains dit sucre casson. Facultatif, 2cs de rhum ou un peu d'eau de fleur d'oranger.

Faites très légèrement tiédir le lait pour y diluer la levure. Ajoutez 200g de farine pour faire un petit levain. Réservez-le dans une terrine recouverte d'un linge humide et laissez-le pousser une bonne heure dans un endroit chaud -environ 25°- et à l'abri des courants d'air. Dans le bol du robot, mélangez le levain, le sel, le sucre, la farine, les œufs et éventuellement le rhum et pétrissez cette pâte à l'aide du crochet pendant 10 bonnes minutes voire plus si nécessaire. La pâte doit se détacher des bords du bol et être bien lisse. Incorporez petit à petit le beurre clarifié et pétrissez jusqu'à ce qu'il soit complètement intégré. La pâte doit être lisse et brillante. Laissez à nouveau pointer le pâton pendant 1 heure toujours recouvert d'un linge humide. Dégazez et étalez la pâte, recouvrez-la de pralines concassées. Rabattez les bords de la pâte vers le centre puis aplatissez-la légèrement. Filmez et réservez au réfrigérateur une bonne heure. Donnez ensuite une forme de couronne. Formez une boule, creusez un trou au milieu en tournant avec le pouce et étirez régulièrement la pâte en couronne tout autour, recommencez 2 ou 3 fois pour avoir un trou de 10cm de diamètre et surtout n'oubliez pas de cacher la fève. Ensuite vous pouvez soit dresser dans un moule soit poser directement le pâton sur la plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson. Dorez et laissez pousser à nouveau 1 heure dans votre four s'il possède une fonction adaptée ou 2 heures environ à T° ambiante. Redorez la pâte, entaillez-la avec des ciseaux sur tout le tour puis parsemez de sucre en grains et de pralines entières. Enfournez à 165° pendant environ 40min.

La cuisine de Mercotte©2011

mercotte@free.fr

www.mercotte.fr