



BRIOCHE DES ROIS



Préparation : 40min. Repos 1 nuit. Pousse 2h. Cuisson 30 à 40 min.

La pâte : 600g de farine T55, 80g de sucre semoule, 12g de fleur de sel, 20g de levure fraîche de boulanger, 2 beaux œufs, 240g de lait, 210g de beurre pommade, 20g de miel, 30g d'eau de fleur d'oranger, 5g de rhum, 10g de Grand Marnier, 300g de très bons fruits confits, 2 jaunes d'œufs pour la dorure.

La veille : mettre dans la cuve du robot, la farine, le sel, le sucre et la levure en faisant attention à ce qu'elle n'entre pas en contact avec le sel et le sucre. Mon astuce : je mets une partie de la farine puis j'émiette la levure, je recouvre avec le reste de farine et j'ajoute le sel et le sucre. Ajouter les œufs légèrement battus et le lait puis pétrir à vitesse lente 2/3 min pour obtenir une pâte très dense. Incorporer petit à petit le beurre pommade, pétrir à nouveau environ 10min en passant progressivement à vitesse moyenne. La pâte se détache des bords de la cuve, elle est élastique et on peut la prendre dans la main. Ajouter alors le miel, l'eau de fleur d'oranger, le rhum, le Grand Marnier et bien mélanger. Recouvrir la cuve avec un torchon et réserver une nuit au réfrigérateur, les parfums vont se développer.

Le jour même : fariner le plan de travail et étaler la pâte en un grand rectangle. La parsemer avec les fruits confits, la rouler en boudin et découper des tronçons de 4cm. Les poser dans le cercle beurré. Poser le restant de pâte sur une plaque (voilà pourquoi je suggère d'utiliser éventuellement 2 cercles plus petits). Laisser pousser 2 heures à T° ambiante. J'utilise la fonction « spéciale pousse » de mon four. 20min avant la fin de la pousse préchauffer le four à 180° chaleur tournante et battre les jaunes d'œufs pour la dorure. Quand la ou les brioches ont doublé de volume, les dorer au pinceau et enfourner 30/40 min à vérifier. Laisser légèrement tiédir avant de décercler. Décorer avec des fruits confits.

La finition : sur la photo du livre il y avait en décor de la glace royale en plus des fruits confits, j'ai donc mélangé 140g de sucre glace avec 1cs de jus de citron, j'ai ajouté environ 15g de blanc d'œuf (à adapter en fonction de la texture) et j'ai poché quelques lignes de glace royale. La déco n'étant pas mon point fort, je pense qu'il est facile de faire mieux j'avais trop coupé ma poche à douille, un cornet aurait été plus approprié !

