

COURONNE BRIOCHEE AU SUCRE



Ingrédients

80 gr de lait
15 gr de levure fraîche de boulanger
300 gr de farine type 55
40 gr de sucre en poudre
45 gr de beurre ramolli (pas fondu!)
2 oeufs entiers
1 pincée de sel
2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou parfum au choix)
Du sucre en grains (pour le décor)

Préparation

1) Mettre le lait et la levure émiettée dans le bol du Thermomix. Programmer 2 mn 30, température 37°, vitesse 2.

2) Rajouter tous les autres ingrédients (sauf le sucre en grains pour le décor) dans le bol, dans l'ordre où ils apparaissent dans la liste des ingrédients (il est très important de ne jamais mettre le sel en contact direct avec la levure, sinon celle-ci ne lèvera pas). Programmer 2

minutes, , fonction . A la fin de la sonnerie, vérifier que la pâte obtenue ne soit pas trop collante (il faut qu'elle colle très très légèrement, mais pas trop).

Au besoin, faites tourner sur **vitesse 2** en rajoutant progressivement un peu de farine jusqu'à obtenir la consistance voulue (attention toutefois, trop de farine n'est jamais bon pour une pâte "levée")

3) Verser la pâte obtenue dans un saladier, couvrir d'un linge propre et laisser reposer dans un endroit à l'abri des courants d'airs pendant 1 heure.

4) A l'issue de ce premier temps de repos, verser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Replier les 4 bords vers le centre et aplatir le tout avec le plat de la main pour chasser l'air de la pâte.

Recommencer cette opération 4 fois.

Former une belle boule, sans trop travailler la pâte, la déposer sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé ou d'une feuille de cuisson en silicone. Percer le centre et l'étirer pour lui donner une forme de couronne, en se farinant légèrement les mains. (Pour que le trou central reste bien formé, j'y mets un petit moule à soufflé ou un petit cercle à pâtisserie si vous en avez un)

5) Dorer cette couronne avec un jaune d'oeuf battu avec un peu de lait que vous passerez au pinceau. Puis saupoudrez de sucre en grains (pour décorer la brioche)

6) Mettez tout ceci à l'abri dans votre four éteint, pendant 45 minutes (pas de panique, la pâte ne lèvera peut-être pas beaucoup mais c'est normal)

7) Au bout de ce temps, allumez votre four avec la brioche dedans, mettez le thermostat sur **180°** (donc, un départ à four froid)

8) Lorsque le four atteint sa température, prolonger de 8 à 10 minutes la cuisson en surveillant bien la couleur de la brioche (il faut qu'elle soit joliment dorée, et pour être sûr qu'elle est cuite, plongez un couteau à l'intérieur de la brioche, celui-ci doit ressortir propre).

Si vous voulez faire une couronne des rois, vous pouvez rajouter dans la pâte de départ, quelques fruits confits coupés en macédoine et macérés dans votre alcool préféré. Lorsque la brioche est cuite, décorez-la avec des morceaux plus gros de fruits confits (et n'oubliez pas la fève!!)

