



## BRIOCHE DES ROIS

### Ingrédients :

- Sucre grains pour la déco
- Fruits confits pour la déco
- Fèves et sujets
- Confiture d'abricots
- 20 g de lait en poudre
- 100g de sucre en poudre
- 8 cl d'eau de fleur d'oranger
- 15 cl d'eau tiède
- 100g de beurre mou
- 1 œuf battu
- 10g de sel
- 1 cube de levure
- 500g de farine

### Recettes :

1. Dans un saladier mettre l'eau tiède, l'eau de fleur d'oranger, le lait en poudre et la levure. Bien dissoudre le tout à la cuillère. Ajouter l'œuf battu et bien mélanger. Ajouter la farine, le sel, le sucre et le beurre.
2. Le secret pour bien réussir une brioche c'est le pétrissage, alors remontez vos manches et c'est parti pour 10 min de pétrissage, à la main ou au robot.
3. Laisser reposer la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume (au minimum 1h).
4. La pâte reposée, il suffit de former 4 couronnes que vous allez encore une fois laisser reposer jusqu'à ce qu'elles doublent de volume. Faire préchauffer le four à 180°C et badigeonnez les couronnes d'un jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.
5. A la sortie du four, laisser refroidir les brioches.
6. Faire chauffer la confiture d'abricots et recouvrir les brioches avec. Recouvrir les côtés de sucre en grains et le dessus de fruits confits.