

Brioche des rois au citron

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 12g de levure fraîche
- 425g de farine T45 ou gruau
- 3 œufs
- 30g de sucre
- 7g de sel
- 25g de jus de citron
- 200g de beurre
- 50g d'écorces de citron confit
- 1 blancs d'œuf (environ 35g)
- 60g de sucre glace
- 50g de poudre de noisette ou amande
- 7g de maïzena

Préparation

1. Ajoutez le sucre, le sel, les œufs et le jus de citron.
2. Pétrissez à petite vitesse jusqu'à ce que la pâte soit homogène et se détache des parois du bol.
3. Ajoutez petit à petit le beurre puis le citron confit coupé en petits cubes, et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache à nouveau des parois du bol.
4. Formez une boule, et laissez-la à température ambiante pendant 30 minutes.
5. Ensuite, dégazez la pâte et formez à nouveau une boule.
6. Filmez-la et placez-a au réfrigérateur pendant 1 nuit.
7. Le lendemain, formez une boule avec la pâte et faites un trou au milieu.
8. Ajoutez la fève.
9. Etirez le trou de façon à former une couronne.
10. Attention à bien l'étirer, si le trou est trop petit il risque de se refermer à la pousse & cuisson.
11. Faites pousser la brioche pendant environ 1h30, elle doit doubler de volume environ.
12. Enfournez la brioche dans le four préchauffé à 180°C pour 25 à 30 minutes de cuisson, puis laissez refroidir et décorez avec du citron confit et du sucre glace avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com