

## Brioche des rois



Dessert **Moyen**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 240 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Un dessert idéal pour terminer un repas de fêtes, surtout en cette fin d'année.*

### Ingrédients

- 10 cl de lait
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 325 g de farine
- 1 cc de sel
- 30 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 150 g de beurre ramolli
- 1 jaune d'œuf pour dorer la brioche
- 1 cs de confiture d'abricots
- 100 g de fruits confits
- 20 g de sucre en grains

### Préparation

- 1 Faites tiédir le lait.
- 2 Prenez un bol, versez la levure émiettée et ajoutez le lait tiède.
- 3 Sur un plan de travail, formez une fontaine avec la farine et ajoutez la levure délayée, puis un peu de farine, le sel et le sucre en poudre. Ensuite, ajoutez les œufs du bout des doigts.
- 4 Travaillez la pâte énergiquement en l'étirant : soulevez la pâte du plan de travail et faites-la retomber. Recommencez une dizaine de fois, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.
- 5 Ajoutez-y le beurre, coupé en petits morceaux, et travaillez le tout rapidement. Arrêtez dès que la pâte retrouve sa texture lisse et homogène.
- 6 Faites une boule avec la pâte : pour cela, farinez légèrement votre plan de travail et faites rouler la pâte.
- 7 Prenez un saladier, placez-y la boule et couvrez avec un linge propre. Laissez reposer au moins 2 heures, pour qu'elle gonfle bien.
- 8 Quand la pâte a doublé de volume, la rabattre rapidement et former un gros boudin.
- 9 Déposez-le sur une plaque à pâtisserie préalablement couverte de papier sulfurisé, et donnez-lui une forme de couronne.
- 10 Laissez de nouveau la couronne gonfler pendant 2 heures. Une fois ce délai passé, préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).
- 11 Badigeonnez la couronne avec un jaune d'œuf délayé avec de l'eau.
- 12 Enfournez pendant 40 minutes environ en déposant un ramequin d'eau dans le fond du four.

13

À la sortie du four, faites fondre la confiture avec un peu d'eau et badigeonnez-en la brioche. Décorez de fruits confits et de sucre en grains et laissez refroidir avant de déguster.

Proposé par

**LeSucre.com**

LeSucre.com

**Le CEDUS présente : lesucre.com**

Le Centre d'Études et de Documentation du Sucre vous propose de découvrir le sucre dans tous ses états, qu'il soit blanc, brun ou roux.

Sur le site [www.lesucre.com](http://www.lesucre.com), retrouvez tous les conseils utiles sur le sucre et la santé, de très nombreuses recettes originales, l'histoire, les variétés et la culture du sucre. Bref, tout ce que vous devez savoir sur le sucre pour bien le consommer.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

