

## MES TABLES DE FETES



### Gâteau des Rois 2

#### Ingrédients

- 350 g de farine à brioche pour MAP
- 150 g de lait
- 1/2 c à café de sel
- 1 sachet de levure pour pain
- 30 g de sucre
- 100 g de beurre mou coupé en dés
- 1 c à soupe de fleur d'oranger
- 1 petite poignée de raisins secs
- 1 petite poignée de cerneaux de noix coupés grossièrement
- gros sucre

Cuisson four T 6 (180°) 30/35 minutes

Mettre les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé par votre appareil, sauf les fruits secs. Pétrir avec le programme pâte pendant environ 1/2 h. Arrêter la machine, incorporer les fruits secs et relancer un programme pâte pour environ 1/2 h. Sortir le pâton, le mettre sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Creuser le pâton au centre et l'étirer pour former la couronne, y insérer la fève puis laisser gonfler 1 heure environ. Badigeonner la couronne de lait à l'aide d'un pinceau, saupoudrer de gros sucre, décorer de fruits confits et enfourner, four chaud pour 30/35 minutes. La pointe de couteau doit ressortir sèche.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>