

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Moyen



Couronne briochée

> Préparation

- La veille, émietter la levure dans le lait tiède et réserver.
- Dans un robot pétrisseur, mettre tous les éléments liquides.
- Ajouter ensuite la farine, le sucre, le sel. Pétrir jusqu'à ce que le pâton soit bien formé, puis ajouter le beurre mou coupé en dés.
- Pétrir à nouveau 1/4 d'heure jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et élastique.
- Déposer la pâte dans un saladier et la laisser gonfler environ 1 heure avant de la déposer au frais recouverte d'un torchon pour la nuit.
- Le lendemain, sortir le pâton du frigo, la travailler pour former une boule et l'étirer de façon à former une couronne.
- Déposer la couronne sur une feuille de papier cuisson. Mettre au four à 50°C pendant une dizaine de minutes et la laisser gonfler à l'intérieur.
- Dans un bol, mélanger le jaune d'oeuf avec un peu de lait, badigeonner la brioche au pinceau, ajouter le sucre en grains et mettre au four (sans préchauffage) à 160°C pendant 20 minutes environ.
- Laisser refroidir sur une grille avant de couper en parts.

Ingrédients

- 1 oeuf + 1 jaune pour la dorure
- 8 cl de lait tiède
- 80 de beurre
- 50 g de sucre
- 280 g de farine
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 1/2 càc de sel
- 2 càs de fleur d'oranger
- 2 càs de rhum ambré