

Gâteau de roi

Recette de Gégé

Pour 300g de farine, pour 600g : doubler les ingrédients

300g de farine **type 55**

30g de sucre

1 cuillère de miel, utilisée un pinceau après la cuisson pour faire tenir le sucre.

2 cuillères d'eau de fleur d'oranger

1 cuillère de rhum

5g de levure sèche ou 10g de levure boulanger fraîche

60g de beurre ramolli

1 petite cuillère de sel

2 œufs à battre en omelette

Un zeste d'orange pour relever le parfum ou de l'arôme auraciel.

Utiliser de préférence un pétrin (Pétrir la pâte minimum 1/4h à 20mn) ou encore mieux, une machine à pain en programme « pâte ».

Il faut quelle soit molle (ni liquide , ni dure) et quelle se détache facilement. Au besoin rajouter de la farine ou de l'eau de fleur d'oranger.

Laisser lever à 40°C pendant 1h30 à 2h(il faut quelle double de volume)

Retomber la pâte avec le poing et mettre la pâte au frigo 1 nuit.

On peut aussi la oublier cette étape.

Sortir la pâte et l'étaler en forme de galette de 1/2cm à 1cm d'épaisseur.

Poser les fruits confits macérés dans du rhum ou de l'eau de fleur d'oranger sur la galette et la fève.

Faire un trou au centre et ramener la pâte des bords vers le centre pour recouvrir les fruits confits.

Ramener la pâte du centre vers l'extérieur pour faire le dessus de la couronne lisse.

Mettre du jaune d'œuf sur la couronne.

Laisser monter la couronne à 40°C pendant 1h30, 2h maximum.

Sortir la couronne et préchauffer le four 10mn à 160°C.

Pendant ce temps, poser les fruits confits sur la couronne(optionnel).

Enfourner et laisser cuire 15 mn + 1 ou 2 mn selon la dorure de la couronne.

Laisser refroidir

Passer une couche de miel ou confiture diluée au pinceau et asperger de gros sucre.