



Couronne des rois

Ingredients

2 oeufs
100g de lait
400g de farine
65g de sucre
50g de beurre mou
1sachet de levure boulangère
1/2cuillère à café de sucre
des fruits onfits
du de sucre en grains
1 oeuf pour la dorure

Étape de la recette

Dans un récipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tiède et les oeufs.

Pétrir jusqu'à le mélange soit homogène.

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir longuement, plus on pétrit mieux c'est pour avoir une belle mie

Laisser doubler de volume, le temps est aléatoire

Quand la pâte a doublé de volume, former une boule, faire un trou au centre d'une dizaine de centimètre de diamètre à obtenir une forme de couronne

Laisser de nouveau presque doubler de volume

Préchauffer le four à 180°C

Battre un oeuf et à l'aide d'un pinceau badigeonner toute la couronne, puis parsemer de fruits confits en dés et de sucre en grains

Enfourner environ 35 minutes