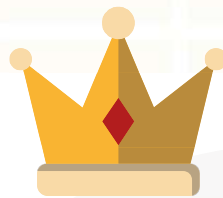




Recette

Repas de fête à petit budget



Galette des Rois façon royaume

Ingrédients

- 400 g de farine (T55)
- 90 g de beurre mou
- 90 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 20 g de levure de boulanger
- 3 oeufs frais
- 2,5 c.à café de fleur d'oranger
- fruits confits (facultatif)



8 personnes



20' préparation

12h de repos

25' cuisson



Préparation

Dans un saladier, **émietter la levure de boulanger** puis mélanger ensemble les ingrédients en mettant le sel en dernier. Il faut obtenir **une pâte bien lisse** qui se décolle des parois.

Laisser reposer la pâte sous un torchon pendant environ 1h à température ambiante.

Pétrir la pâte pour chasser l'air puis remettre dans un saladier. **Laisser à nouveau reposer la pâte** - sous torchon - pendant une nuit au frigo.

Façonner la pâte pour lui donner une forme de couronne. **Laisser lever 1h** à température ambiante, pas plus, sinon la pâte risque de retomber.

Préchauffer le four à 180°C. Casser un oeuf puis le battre.

Badigeonner la couronne avec l'oeuf battu et enfourner pour 20 à 25 minutes.

A la sortie du four, vous pouvez **décorer le royaume avec des fruits confits**.

