

Galette des rois

briochée pur beurre aux fruits confits



Préparation :
20 minutes (+ repos)

Cuisson :
35-40 minutes

Portions :
6 personnes

Ingrédients :

- 1 boîte de fruits confits
- 2 poignées de raisins secs
- 3 bouchons de rhum
- 10 cl de boisson d'avoine*, d'amande* ou de riz
- 1 sachet de levure* de boulanger sèche ou ½ cube de levure* de boulanger fraîche
- 500 g de farine de blé* T65
- 4 œufs* + 1 jaune
- 4 c à s de sucre de canne
- 180 g de beurre* ½ sel ou salé
- 1 fève
- 1 moule à tarte de 28 cm ou 1 moule à baba au rhum

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. La veille, mettre les fruits secs à tremper dans le rhum.
2. Délayer la levure sèche dans la boisson végétale tiède (ou délayer la levure fraîche dans de la boisson végétale tiède et ajouter une cuillère à soupe de farine et de sucre ; attendre que le mélange mousse avant de passer à l'étape 2).
3. Dans un cul-de-poule ou dans la cuve d'un robot pâtissier, pétrir la farine, les œufs entiers, le sucre et la levure délayée.
4. Ajouter les cubes de beurre, les fruits confits et le rhum. Continuer de pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène et lisse.
5. Former une boule et laisser la pâte reposer une heure couverte d'un linge propre dans un endroit tiède.
6. Quand la pâte a doublé de volume, la pétrir à nouveau pendant quelques minutes, puis la déposer dans le moule beurré et fariné (dans un moule à tarte, la répartir uniformément pour obtenir une brioche ronde et plate ; dans un moule à baba, en faire un rouleau et le torsader). Ne pas oublier la fève !
7. Couvrir la brioche et la laisser pousser à nouveau une heure à température ambiante.
8. Préchauffer le four à 180°C.
9. Dorer la galette à l'aide d'un œuf, l'enfourner et la cuire 35 à 40 minutes. Baisser la température du four 10 minutes avant la fin de la cuisson si la galette est déjà bien colorée pour éviter qu'elle ne brûle.
10. À la sortie du four, laisser tiédir avant de démouler.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haoza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr