



Galette des rois à la vanille et miel

- Par vision-plaisir

Les îles dans une galette, des saveurs pour les fêtes de fin d'année.

Ingrédients pour la réalisation de la recette de la galette briochée :

- 375 g de farine de type 45
- 100 g de miel tout fleur
- 2 g de sel fin
- 2 gousse de vanille de Tahiti
- 12 g de levure fraîche
- 160 g d'œufs entiers
- Fruits confits
- 250 g de beurre doux

Pour 6 personnes

Réalisation de la recette :

Mettre dans la cuve du batteur la farine, **les œufs battus**, la levure de boulanger, **le miel et le sel fin**. Faire attention de ne pas mettre en contact direct le sel fin et la **levure**. Pétrir 15 minutes environ en première vitesse. Ajouter ensuite le beurre mou. **Pétrir à nouveau 12 minutes** toujours en première vitesse. Racler les deux gousses de **vanille** et l'ajouter à la pâte. Pétrir 5 minutes et laisser pousser pendant 1 heure.

Après cette pousse, **mettre votre pâte au réfrigérateur** pendant une nuit. Cela facilite son développement et son façonnage. Le lendemain, sortir votre pâte du réfrigérateur et laisser **50 minutes** pour qu'elle se réchauffe légèrement. Façonner en couronne **sans trop la travailler**. Déposer sur une plaque de pâtisserie et laisser pousser 1 heure à **1 heure 30** en prenant soin de mettre un film étirable dessus pour éviter la formation d'une croûte. Ne pas oublier de mettre une fève par le dessous et reboucher le trou. **Après cette heure de pousse**, dorer votre couronne au jaune d'œuf et saupoudrer de grains de sucre. Cuire à four chaud, 150 °C pendant environ 30 minutes. Après cuisson, ajouter des morceaux de fruits confits dessus. Laisser tiédir avant de la dévorer. **Vous prouvez** la lustrer avec un sirop de sucre au moment où vous la sortez du four.

Plaisir