

Galette des rois briochée au miel et brisures de nougat

- Par vision-plaisir

Allez ! osez de créer des galettes des rois d'un rêve culinaire.

Ingrédients de galette des rois au miel et brisures de nougat :

- 200 g de farine type 55
- 120 g de farine type 45
- 100 g de lait entier
- 130 g de beurre mou
- 65 g d'œufs entiers
- 13 g de levure de boulanger
- 60 g de miel
- 1 g de sel fin
- 200 g de brisures de nougat

Pour **10 personnes**

Le déroulement de la recette de la galette des rois :

Mettre dans la cuve du batteur la farine tamisée, **le lait légèrement tiède**, les œufs battus, la levure de boulanger émiettée, le miel tiède et le sel fin. Faire attention de ne pas mettre en **contact le sel fin et la levure**. Pétrir 12 minutes environ en première vitesse. Ajouter ensuite le beurre mou. **Pétrir à nouveau 12 minutes** toujours en première vitesse. Laisser pousser pendant 1 heure.

Façonner en couronne sans trop la travailler. Déposer sur une plaque de pâtisserie, y mettre une dorure et laisser pousser 1h30 à 2 heures dans une pièce tempérée entre 20 et 25° C. Prendre 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, évitant au tricheur de retrouver la fève. Après cette heure de pousse, dorer votre couronne au jaune d'œuf.

Cuire à 155 °C pendant environ 15 minutes. La sortir du four après ces 15 minutes. Remettre une couche de dorure et saupoudrer de brisure de nougat. Terminer sa cuisson pendant **20 à 25 minutes toujours à 155° C**.

Après cuisson, la mettre sur une grille à pâtisserie et la laisser refroidir avant de la dévorer.

A large, stylized version of the Vision Plaisir logo. The word "Vision" is in orange and "Plaisir" is in blue, both in a serif font. A yellow swirl graphic surrounds the text.

Vision
Plaisir