



Galette des rois aux oranges confites et pépites de chocolat

Découvrez la galette des rois revisitée avec une touche d'originalité ! Succombez au mariage gourmand des oranges confites et des pépites de chocolat fondant, dans une pâte briochée dorée et croustillante. Chaque bouchée est une explosion de saveurs, où l'acidité des agrumes s'allie à la douceur du chocolat pour un moment de pur plaisir. Parfait pour surprendre vos convives à l'Épiphanie ou à tout moment de l'année, cette galette va régaler petits et grands !

Ingrédients de la recette :

- 600g de farine
- [7g de sel fin](#)
- [80g de sucre en poudre](#)
- 24g de levure de boulanger
- 180g d'oeufs entiers
- 180g de lait



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 190g de beurre
- [160g d'orange confites](#)
- [110g de pepites au chocolat](#)
- Sucre en grain
- 1 fève

pour 10 personnes

La confection de la recette :

Dans la cuve du batteur, versez la farine, le sel fin, le sucre en poudre, la levure fraîche, le lait et l'eau tiède. Pétrissez pendant 4 minutes à vitesse 1.

Passez ensuite à la vitesse 2 et pétrissez pendant 6 minutes supplémentaires. Ajoutez le beurre mou et continuez à pétrir pendant encore 5 minutes.

Incorporez les pépites de chocolat et les dés d'orange confite, puis pétrissez à nouveau pendant 2 minutes. Laissez la pâte pousser à température ambiante pendant 30 minutes.

Réalisez un rabat en repliant la pâte sur elle-même. Couvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 10 heures.

Le lendemain, divisez la pâte en deux et laissez-la détendre pendant 15 à 20 minutes. Façonnez vos pâtons en couronnes. Laissez-les pousser pendant 1h30 dans un endroit tempéré, entre 25 et 27°C, à l'abri des courants d'air.

Badigeonnez vos couronnes de jaune d'œuf, saupoudrez de grains de sucre et d'écorces d'orange. Enfournez à 180°C pendant environ 20 minutes, selon la taille des couronnes. Laissez refroidir avant de déguster.

Petit détail : n'oubliez pas d'insérer la fève après avoir façonné les couronnes, de préférence par en dessous.

La gourmandise culinaire