



## Galette des rois briochée nature

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Qui a la fève ?

**Les ingrédients pour la galette des rois briochée :**

- 300 g de farine T45
- 80 g de lait entier
- 70 g de beurre fondu
- 65 g d'œufs entiers
- 10 g de levure fraîche
- 1 g de sel fin
- Fleur d'oranger
- 60 g de sucre en poudre
- Fruits confits
- Sucre en grain

## Pour 8 personnes

### Réalisation de la recette :

Mettre dans la cuve du batteur la farine, le lait tiède, les œufs battus, la levure de boulanger, le sucre et le sel fin. **Faire attention de ne pas mettre en contact direct le sel fin et la levure. Pétrir 10 minutes** environ en première vitesse. Ajouter ensuite le **beurre fondu** et la **fleur d'oranger**. Pétrir à nouveau 12 minutes **toujours en première vitesse**. 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 35 minutes pour qu'elle se **réchauffe légèrement**. Façonner en couronne sans trop la travailler. Déposer sur une plaque de pâtisserie et laisser pousser une heure à deux heures suivant la température de votre pièce. **L'idéal se situe vers 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. Après cette pousse, dorer votre couronne au jaune d'œuf et **saupoudrer de grains de sucre**. Ajouter des morceaux de **fruits confits** dessus et cuire au four chaud. 155 °C pendant environ 30 minutes. Laisser tiédir avant de la dévorer. Vous prouvez la lustrer avec un sirop de sucre au moment où vous sortez votre galette du four.

Plaisir