

# Brioche des Rois



POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN

CUISSON 20 MIN

REPOS 5 H 10

## Ingrédients

220 g de farine

50 g de bigarreaux rouges confits \*

50 g de cubes de melon confit tricolores \*

50 g de cubes d'orange confite \*

125 g de sucre

125 g de beurre

1/2 sachet de levure chimique

3 oeufs

5 cl de rhum

## Recette

\* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

- 1 Roulez les cubes de melon confit tricolores dans la farine.
- 2 Emiettez et délayez la levure dans 3 c.à.s d'eau tiède, laissez reposer dans un endroit tiède pendant 10 min.
- 3 Travaillez le beurre avec le sucre puis incorporez les oeufs ainsi que le lait tiède et la fleur d'oranger. Ajoutez la farine, la levure délayée et le sel. Ajoutez les cubes de fruits confits puis pétrissez la pâte durant 10 min afin d'obtenir une boule homogène. Couvrez d'un linge et laissez lever pendant 3 h.
- 4 Dégazez la pâte puis formez une boule et déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez reposer durant 2 h et couverte d'un linge. Quand la pâte a bien gonflée, formez une boule ronde. Faites un trou au milieu puis écartez la pâte pour former une couronne.
- 5 Enfournez durant 20 min environ dans un four préchauffé à 180°C. Surveillez la cuisson.
- 6 Pour le sirop, mélangez dans une casserole le sucre et l'eau. Portez le mélange à ébullition et laissez cuire environ 5 min.
- 7 Sortez la brioche du four, badigeonnez la surface de sirop et décorez avec les fruits confits pour décor et le sucre perlé. Laissez refroidir avant de déguster.