

Brioche des rois de Provence

🕒 : 3h

👤 Pour 6 personnes

Ingrédients

650g de farine

150g de cubes de melon confit tricolores

100g de sucre

100g de beurre

1 cube de levure boulanger

10cl de lait

3 oeufs

3 cuillères à soupe d'eau tiède

2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

1 pincée de sel

Pour la déco :

50g de sucre

5cl d'eau

100g de fruits confits

Sucre perlé



1. Rouler les cubes de melon confit tricolores dans la farine.

2. Émietter et délayer la levure dans 3 cuillères à soupe d'eau tiède, laisser reposer dans un endroit tiède pendant 10mn.

3. Travailler le beurre avec le sucre puis incorporer les œufs ainsi que le lait tiède et la fleur d'oranger. Ajouter la farine, la levure délayée et le sel. Ajouter les fruits confits puis pétrir la pâte durant 10min afin d'obtenir une boule homogène. Couvrir d'un linge et laisser lever pendant 3h.

4. Dégazer la pâte puis former une boule et déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser reposer durant 2h et couverte d'un linge. Quand la pâte a bien gonflée, former une boule ronde. Faire un trou au milieu puis écarter la pâte pour former une couronne.

5. Enfourner durant 20min environ dans un four préchauffé à 180°C. (surveiller la cuisson).

6. Le sirop : mélanger dans une casserole le sucre et l'eau. Porter le mélange à ébullition et laisser cuire environ 5 minutes. Sortir la brioche du four, badigeonner la surface de sirop et décorer avec les fruits confits et le sucre en grains. Laisser refroidir.

LA MAISON DU
FRUIT CONFIT

Brioche des rois de Provence

🕒 : 3h

👤 Pour 6 personnes

Ingrédients

650g de farine

150g de cubes de melon confit tricolores

100g de sucre

100g de beurre

1 cube de levure boulanger

10cl de lait

3 oeufs

3 cuillères à soupe d'eau tiède

2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

1 pincée de sel

Pour la déco :

50g de sucre

5cl d'eau

100g de fruits confits

Sucre perlé



1. Rouler les cubes de melon confit tricolores dans la farine.

2. Émietter et délayer la levure dans 3 cuillères à soupe d'eau tiède, laisser reposer dans un endroit tiède pendant 10mn.

3. Travailler le beurre avec le sucre puis incorporer les œufs ainsi que le lait tiède et la fleur d'oranger. Ajouter la farine, la levure délayée et le sel. Ajouter les fruits confits puis pétrir la pâte durant 10min afin d'obtenir une boule homogène. Couvrir d'un linge et laisser lever pendant 3h.

4. Dégazer la pâte puis former une boule et déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser reposer durant 2h et couverte d'un linge. Quand la pâte a bien gonflée, former une boule ronde. Faire un trou au milieu puis écarter la pâte pour former une couronne.

5. Enfourner durant 20min environ dans un four préchauffé à 180°C. (surveiller la cuisson).

6. Le sirop : mélanger dans une casserole le sucre et l'eau. Porter le mélange à ébullition et laisser cuire environ 5 minutes. Sortir la brioche du four, badigeonner la surface de sirop et décorer avec les fruits confits et le sucre en grains. Laisser refroidir.

LA MAISON DU
FRUIT CONFIT