EPIPHANIE

BRIOCHE DES ROIS

Ingrédients
(Pour 4 personnes)

- 400 g de farine blanche
- 20 g de levure fraîche
- 30 g de sucre
- 1 dl de lait tiède
- 5 g de sel
- 150 g de beurre fondu
- 2 ufs battus
- 80 g de raisins de Corinthe ou de pépites de chocolat
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Préparation:

Délayer la levure et le sucre dans le lait tiède.

Dans un saladier, disposer la farine en fontaine. Ajouter le mélange de lait dans le puits ainsi que le sel, le beurre et les deux oeufs.

Pétrir la pâte jusqu'à ce qu elle soit lisse, y ajouter les raisins ou les pépites de chocolat, mélanger à nouveau.

Couvrir la pâte à l'aide d'un linge et laisser doubler de volume à température ambiante (env. 2 h).

Préchauffer le four à 200 °C.

Diviser la pâte en 8 boules de taille égale. Cacher la fève dans l'une d'entre elles. Les disposer en cercle sur une plaque chemisée, en les serrant bien. Dorer à l'aide du jaune d'oeuf et parsemer de sucre grêle.

Cuire 15 à 20 minutes au milieu du four.