

Galette des rois briochée à l'orange



“ Une recette maintes fois refaite à l’occasion de l’épiphanie, fête du 6 janvier ou du premier dimanche de janvier, celle qui annonce l’arrivée des journées plus longues. La pâte de cette galette des rois, symbole du soleil, était bien aérée, la croûte croquante et caramélisée... Excellentissime ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 12 personnes) :

- 125 g de farine de blé de type 45
- 125 g de farine de blé de type 55
- 125 g de beurre coupés en cubes maintenu à température ambiante
- 2 œufs
- 75 ml de lait tiède
- 8 à 10 g de levure sèche de boulanger (ou 10 à 15 g de levure de boulanger fraîche)
- 50 g de sucre de canne blond
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 à 2 c. à thé d'[écorces d'orange séchées](#) râpées très finement
- 4 à 6 pincées de cristaux d'huiles essentielles
- rondes d'agrumes ([Florisens®](#))
- ¼ c. à thé de bicarbonate de soude (facultatif)
- ½ c. à thé de sel

Pour la décoration et la dorure...

- 4 à 6 c. à soupe de sucre candy (ou candi)
- 4 à 6 c. à soupe d'[écorces d'oranges confites](#)
- 25 ml de lait
- 1 c. à thé de sucre de canne blond
- ¼ c. à thé d'eau de fleur d'oranger

Les Étapes :

Diluez la moitié du sucre dans le lait tiède. *Si vous utilisez la levure sèche...* ajoutez-la en pluie au lait que vous laisserez reposer une dizaine de minutes ou le temps qu'une mousse se forme en surface. *Si vous utilisez de la levure fraîche...* délayez-la doucement dans le lait tiède et laissez-la reposer quelques minutes le temps qu'elle s'active.

Versez les farines, le reste du sucre, le bicarbonate de soude (*facultatif*), l'écorce d'orange finement râpée, les cristaux d'huiles essentielles rondes d'agrumes (*Florisens®*) et le sel dans un saladier puis creusez un puits. Ajoutez-y le lait contenant la levure puis les œufs battus qui auront été additionnés d'une cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger. Incorporez le tout doucement à la farine à l'aide d'une spatule en bois. Une fois la pâte plus ou moins homogène, déposez le beurre coupé en cubes sur la pâte puis incorporez-le à la pâte en retournant celle-ci de manière énergique et ce jusqu'à ce qu'elle devienne homogène. Ce pétrissage devrait durer une dizaine de minutes. Couvrez d'un torchon humide et laissez reposer la pâte pendant environ 2 heures dans un endroit tiède et humide ou le temps que la pâte double de volume. *Si votre four possède une fonction 'étuve', enfournez la pâte... c'est le top !*

Une fois que la pâte a doublé de volume, enfarinez vos mains propres, formez une boule puis déposez la pâte dans un moule à brioche de 26 ou 28 cm de diamètre (*troué en son centre*) que vous aurez préalablement beurré et saupoudré de sucre. Laissez reposer environ 1 heure dans un endroit tiède et humide le temps que la pâte regonfle (*ou utilisez la fonction 'étuve' de votre four*). Si vous n'avez pas de moule à brioche rond troué, utilisez un moule à manqué dans lequel vous déposerez au centre un ramequin renversé, beurré et saupoudré de sucre... cela fonctionnera à merveille !

Pendant ce temps, préparez un mélange à dorer... soit du lait additionné d'eau de fleur d'oranger et d'un peu de sucre.

Préchauffez le four à 180°C. *Si vous avez utilisé la fonction 'étuve', n'oubliez pas de sortir les brioches du four!!!*

Juste avant d'enfourner la brioche, badigeonnez-la du mélange à dorure, puis saupoudrez-la de sucre candy.

Enfournez-la et faites cuire pendant environ 25 à 30 minutes dans le milieu du four avec un bol d'eau.

Démoulez puis décorez la brioche encore chaude d'écorces d'oranges confites... *le sucre qu'elles contiennent fondra et se collera dessus !*

Laissez tiédir ou refroidir et déguster sans plus tarder... Hum!!!!

Et Que Dire De Plus ?

- Si vous n'avez pas de sucre candy (ou candi) saupoudrez de sucre de canne blond ou roux.
- Cette brioche sèche rapidement. Il serait donc préférable de la consommer le jour même!
- Les [cristaux d'huiles essentielles ronde d'agrumes de chez Florisens®](http://papillesestomaquees.fr/galette-des-rois-briochee-a-lorange/).