

Galette des rois briochée

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



40 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine de blé* T65 Biocoop
- 180 g de beurre* ½ sel ou salé
- 4 œufs* + 1 jaune
- 10 cl de boisson d'avoine*, d'amande* ou de riz
- 4 c à s de sucre de canne
- 1 sachet de levure* de boulanger sèche ou ½ cube de levure* de boulanger fraîche
- 1 boîte de fruits confits Culinat
- 2 poignées de raisins secs en vrac
- 3 bouchons de rhum
- 1 fève

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. La veille, mettre les fruits secs à tremper dans le rhum.
2. Faire tiédir la boisson végétale et y délayer la levure sèche (ou délayer la levure fraîche dans de la boisson végétale tiède et ajouter une cuillère à soupe de farine et de sucre ; attendre que le mélange mousse avant de passer à l'étape 2).
3. Dans un cul-de-poule ou dans la cuve d'un robot pâtissier, mettre la farine, les œufs entiers, le sucre et la levure délayée, puis pétrir.
4. Ajouter les cubes de beurre, les fruits confits et le rhum. Continuer de pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène et lisse.
5. Former une boule et laisser la pâte reposer une heure, couverte d'un linge propre, dans un endroit tiède (près d'un radiateur par exemple)
6. Quand la pâte a doublé de volume, la pétrir à nouveau pendant quelques minutes, puis la déposer dans le moule beurré et fariné : dans un moule à tarte, la répartir uniformément pour obtenir une brioche ronde et plate ; dans un moule à baba, en faire un rouleau et le torsader. *Ne pas oublier d'introduire une fève dans la brioche !*
7. Couvrir la brioche et la laisser pousser à nouveau une heure à température ambiante.
8. Préchauffer le four à 180°C. Dorer la galette à l'aide d'un œuf, l'enfourner et la cuire 35 à 40 minutes. *Baisser la température du four 10 minutes avant la fin de la cuisson si la galette est déjà bien colorée pour éviter qu'elle ne brûle.*
9. À la sortie du four, laisser tiédir avant de démouler. Partager en famille dans la joie et la bonne humeur !

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82