

Galette des rois : La brioche provençale

Finis les vacances ... Retour à la triste vie parisienne. Et pour me consoler, en ce dimanche d'épiphanie, je me suis mis à faire un gâteau des rois. Mais pas la galette à la frangipane, non, la galette des rois qu'on fait dans le sud : la brioche des rois. D'ailleurs, c'est marrant, parce que j'ai l'impression que chaque région a sa variante de la galette des rois : la frangipane, la brioche dans le sud, la galette francomtoise dans le doubs. Si vous en connaissez d'autres, hésitez pas à me les envoyer en commentaire ou par mail.

Pour la recette de la brioche, ça a été le même "bin's" que pour la recette de la [pompe à huile](#). Personne n'a voulu nous transmettre LA recette, du coup, il a fallu qu'on se débrouille pour, à partir d'une compilation de recettes, trouver la nôtre. Maintenant que la recette est bien rôdée, je vous la livre telle que je la fait.



Ingrédients pour 3-4 brioches de 300gr :
500 g de farine
100 g de farine pour le levain
150 g de farine pour pétrir
50 g de levure de boulanger
80 g de sucre semoule
80 g de beurre
3 oeufs battus
1 orange
1 citron
1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger



Commencez par faire le levain. Mélangez la levure de boulanger avec un demi verre d'eau tiède. Pour activer les levures, j'ajoute toujours une pincée de sucre, afin qu'elles commencent à se multiplier, et j'attends une minute. Puis, rajoutez la farine, et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène mais encore un peu collante. Laissez lever dans un endroit chaud (entre 25°C et 30°C).



Pendant ce temps, râpez les zests de l'orange et du citron. Attention à ne pas râper trop fort et attaquer le blanc, vos zestes seraient trop amers. Mettez-les dans une assiette creuse, ajoutez le sucre, l'eau de fleur d'oranger (facultatif) et faire fondre avec un peu d'eau tiède.



Versez la farine sur le plan de travail ou dans un gros cul de poule. Formez un puits et versez-y les oeufs battus. Pétrissez à la main ou à la cuillère en bois (personnellement, je suis partisan du pétrissage à la main). Ajoutez le mélange eau+sucre+arôme. Pétrissez encore. S'il vous manque de la farine, ajoutez-en, mais pas en excès.

Puis, aplatissez grossièrement la pâte à la main en la "raclant". Tartinez avec le beurre et repétrissez intimement. Ajoutez un peu de farine s'il en faut, mais toujours pareil : la pâte doit rester encore un peu collante.



A ce niveau-là, le levain devrait avoir doublé de volumes, et de jolies bulles devraient avoir fait surface ...



Un petit zoom pour admirer les bulles :



Re-aplatissez de la même manière que précédemment. Versez votre levain dessus et re-pétrissez intimement. Ajoutez de la farine pendant le pétrissage. Cette fois-ci, la pâte ne doit plus rester collante, mais elle ne doit pas être trop sèche non plus. Travaillez-la bien pendant 10 minutes en faisant bien rentrer de l'air. La pâte doit avoir une belle consistance lisse et élastique. Vous devriez le sentir au fur et à mesure en pétrissant à la main.

Une fois bien pétrie, mettez-là dans un grand cul de poule propre, ou dans une panier tapissée d'un linge propre en coton ou en lin et d'un peu de farine. Recouvrez d'un linge

propre et laisser reposer la pâte dans un endroit chaud (25°C - 30°C) et à l'abri des courants d'air. Laissez entre 1 heure et 3 heures. La pâte doit avoir triplé de volume.

Quand le pâte est bien levée, reversez-la doucement sur le plan de travail, et aplatissez-la avec la paume de votre main afin de faire ressortir l'air. Façonnez en prélevant des petites boules de 200 à 300gr, et formez les en couronnes. Disposez les sur une plaque destinée au four, et laissez lever encore une heure ou deux.



Après avoir levé, voilà le résultat :



Enfournez-les dans un four préchauffé à 160° (chaleur tournante) ou 170° (traditionnel), et laissez cuire environ 20 minutes (ça dépend de la taille et de la forme de vos brioches). A quelques minutes de la fin de la cuisson, badigeonnez-les avec un jaune d'oeuf délayé avec de l'eau pour faire dorer. Une fois sorties du four, rebadigeonnez avec du nappage pour brioche (qui peut être avantageusement remplacé par de la confiture d'abricot maison délayée avec un peu d'eau). Parsemez de sucre en grain et disposez vos fruits confits (ou vice-versa, c'est comme vous voulez). N'oubliez pas d'insérer par en dessous le santon et la fève 😊

