Gâteau des rois aux fruits confits

Voici une magnifique brioche, en forme de couronne. Sa préparation nécessite 25 minutes, et 5 heures de repos (pour la brioche)… puis une cuisson de 40 mn.

Pour 6 personnes : 1 kg farine, 300 gr sucre, 6 œufs, 200 gr beurre, 200 gr fruits confits hachés, 1 zeste d'orange râpé, 40 gr de levure de boulanger, sucre concassé… et une fève en porcelaine.
(1 200 calories)

1. Préparez un levain : délayez la levure dans ¼ de verre d'eau légèrement tiède, mélangez à 125 gr de farine en pétrissant lentement. Couvrez, laissez reposer. Le levain sera prêt quand il aura doublé de volume.
2. Dans une terrine, travaillez les œufs avec le sucre et le zeste d'orange. Réservez un jaune d'œuf pour dorer le gâteau. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et ramolli. Versez ensuite, tout doucement, les 875 gr de farine, en remuant.
3. Ajoutez le levain, les fruits confits et pétrissez le tout à la main pendant une dizaine de minutes.
4. Mettez la pâte dans une terrine farinée et recouvrez d'une serviette propre. Laissez reposer 3 h dans un endroit tiède, sans courant d'air.
5. Donnez à la pâte une forme de rouleau de la grosseur du poignet et disposez-la en couronne en croisant les deux bouts l'un sur l'autre. Faites en sorte que la couronne soit bien ronde et régulière.
6. Glissez la fève dans la pâte. Installez-la sur une planche farinée et mettez en attente dans un endroit tiède pendant encore une heure environ. Dorez le dessus de la couronne au jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau et saupoudrez-la de sucre concassé.
7. Faites cuire à feu moyen, plutôt doux, pendant 40 à 45 min. Décorez le gâteau cuit avec des morceaux de fruits confits : angéliques, écorces d'oranges confites,

et cerises. Attention, certains « fruits confits » sont fabriqués à base de pommes de terre colorées et chimiquement aromatisées ! Veillez à trouver des fruits confits de bonne qualité…

Crédit : Point KT