Couronne des rois provençale

Ingrédients :

250 g de farine
1 sachet de levure de boulanger
2c à soupe de lait
3 œufs
125 g de beurre mou
40 g de sucre en poudre
2 c à soupe de sucre en grains
200 g de fruits confits
2 c à soupe de sucre de canne liquide . 1 fève

Préparation :

Délayez la levure dans le lait tiède
réservez 20 g de beurre pour le moule
au-dessus d'un saladier, tamisez le farine. Faites un puits, versez la levure délayée, les œufs, le sucre en poudre, l'eau de fleur d'oranger, mélangez et malaxez la pâte.
Tout en continuant à la pétrir, incorporez le beurre mou découpé en petits morceaux. Vous devez obtenir une pâte souple et élastique.

Beurrez un moule en couronne, déposez la pâte dans le moule, mettez la fève et couvrez d'un linge.

Laissez lever la pâte dans une ambiance chaude sans courant d'air.

Préchauffez le four th 6 (180°c) lorsque la pâte remplie le moule, enfournez 30 min. La cuisson terminée, sortez la couronne, laissez tiédir, ensuite enduisez la couronne de sucre de canne liquide, décorez de fruits confits et de sucre en grains