

## La couronne des Rois

### Ingrédients

- + 250 g de farine
- + 2 œufs
- + 150g de beurre
- + 50 g de sucre
- + 1 sachet ou ½ cube de levure de boulanger
- + Fruits confits, sucre granulé amandes effilées...
- + 1 fève

### La recette

1/ Mélanger la levure dans un bol d'eau tiède avec le sucre, laisser lever pendant 30 minutes.

2/ Verser la farine et le sucre dans un plat, creuser un puit, y verser la levure et les œufs battus, travailler la pâte, puis ajouter le beurre ramolli.

3/ Pétrir la pâte puis la laisser reposer 2 heures

4/ Former une couronne à la main sur une plaque de cuisson passant au four ou verser la pâte dans un moule en forme de couronne. Glisser la fève.

5/ Saupoudrer de sucre granulé, d'amandes effilées ou de fruits confits.

6/ Laisser reposer la brioche une heure. Faire cuire la brioche des rois à four chaud pendant 20 minutes environ.

Dès 2 ans

A partir de 4 ans



### Les + créatifs de Petitestetes.com

+ La fève peut être placée dans la brioche avant la cuisson si elle supporte d'aller au four, sinon vous pouvez la glisser après la cuisson. Si vous n'avez pas de fève, vous pouvez utiliser un haricot sec.

+ Pensez à fabriquer des couronnes pour le Roi et la Reine !

+ Le partage de la galette ou de la brioche des Rois a lieu traditionnellement à l'épiphanie, le premier dimanche du mois de janvier. Pour attribuer les parts en toute impartialité, le plus jeune de l'assistance va se cacher sous la table et désigne l'un après l'autre le convive qui va recevoir une part. Celui qui tire la fève est désigné Roi d'un jour et peut choisir sa Reine.

+ Dans le sud de la France, la brioche en forme de couronne remplace la traditionnelle galette des rois à la frangipane que l'on trouve dans le reste de la France.

### Mes + créatifs

+.....  
.....  
+.....  
.....  
+.....  
.....

### Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

