

Une galette des rois provençale



Cette tradition fut introduite en France par les papes d'Avignon. Le premier tirage des rois eut lieu à la fin du XIV^e siècle au couvent des dominicains d'Avignon.

Ce gâteau brioché et parfumé à la fleur d'oranger est décoré de fruits confits qui représentent les bijoux de la couronne.



un grand bol



un bol qui passe au four



une casserole



un pinceau

La liste de courses (pour 8-10 personnes)

Pour la pâte

- 560 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger ou 20 g de levure fraîche
- 160 ml de lait
- 2 œufs
- 4 cuill. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 140 g de beurre mou

- 80 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

Pour la décoration

- 50 g de sucre + 50 g d'eau
- du sucre en grains
- 200 g de fruits confits

1



Sors le beurre du réfrigérateur et coupe-le en cubes.

2



Fais tiédir le lait dans une casserole. Délaye la levure dedans.

3



Verse la levure délayée dans un bol, ajoute une cuillère de sucre et 160 grammes de farine. Mélange bien.

Laisse reposer 1/2 heure. De petites bulles doivent se former à la surface.

4



Verse les 400 grammes de farine qui restent, le sucre, le sel, les œufs et l'eau de fleur d'oranger.

À l'aide d'une cuillère en bois, mélange bien la pâte pendant 5 minutes.

5



Petit à petit, incorpore les morceaux de beurre. Pétris 10 minutes. Tu dois obtenir une pâte souple et élastique.

Technique pour bien pétrir



1. Forme une boule avec la pâte.



2. Aplatis-la avec la paume de la main.



3. Reforme une boule.



4. Aplatis-la à nouveau.

6



Couvre la pâte d'un torchon et laisse-la reposer dans un endroit chaud pendant 2 heures.

Quand elle a doublé de volume, donne un grand coup de poing dedans pour la «dégazer».

7



Tu peux séparer la pâte en deux, pour faire deux petites couronnes. Sinon tu auras une très grande couronne.

Avec une cuillère, fait un trou au centre de ta boule. Élargis-le progressivement à la main.

8



Place un récipient qui va au four au centre de la couronne pour qu'elle ne se referme pas.

Laisse lever la pâte pendant encore une heure. Elle doit encore gonfler.

9



Préchauffe le four à 180° C.

Glisse une ou deux fèves dans la pâte. Enfourne 30 minutes.

10



Prépare un sirop de sucre : mélange l'eau et le sucre dans une casserole. Fais chauffer jusqu'à ce que le sirop bouille. Laisse-le 5 minutes sur le feu en mélangeant bien puis retire-le du feu.

11



Laisse refroidir la couronne puis badigeonne-la généreusement de sirop à l'aide d'un pinceau. Décore-la de fruits confits et recouvre-la entièrement de sucre en grains.