 **Couronne de l'Épiphanie**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Janvier/Couronne-de-l-Epiphanie/Couronne-de-l-Epiphanie-DSCN2661_22536.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**- 4 œufs** **- 3 càs d'eau de fleur d'oranger** **- lait (voir la recette)** **- ½ càc de sel** **- 520 g de farine T 45**   
**- 50 g de poudre d'amande** **- 2,5 càc de levure sèche de boulanger** **- 100 g de sucre** **- 100 g de beurre**  
**- 1 blanc d'œuf** **- cerises confites** **- sucre en grain**  
**La plaque à pâtisserie doublée d'une feuille de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 160°C** (chaleur étuvée)

* Poser la cuve de la MAP sur la balance.
* Déposer les œufs et l'eau de fleur d'oranger.
* Ajouter du lait en quantité suffisante pour obtenir un poids de 300 g.
* Ajouter le sel.
* Couvrir avec la farine et la poudre d'amande et faire un puits dans lequel on cache la levure.
* Saupoudrer avec le sucre et déposer le beurre en parcelles.
* Lancer le programme "Pâte".

***À la fin du pétrissage, j'ai arrêté la machine et relancé le programme, ainsi le temps de pétrissage a été doublé.***

* À la fin du programme, déposer la pâte sur le plan de travail très légèrement fariné et la dégazer doucement.
* Remettre la pâte en boule.
* Faire un trou au centre de la pâte avec l'index et le majeur et agrandir le trou en faisant tourner la pâte.
* Introduire la ou les fèves.
* Déposer la couronne sur la plaque et la laisser gonfler dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

***J'ai mis la plaque dans le four à 30°C pendant 30 minutes***.

* Dorer la plaque au blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.
* Disposer des fruits confits et agrémenter d'un peu de sucre en grains.
* Enfourner pour 40 minutes (à surveiller).
* Laisser refroidir sur une grille.