 **Couronne des rois**

****
**Pour 2 fois 6 Croquants-Gourmands**

**- 230 ml de lait** **- 2 œufs** **- 1 càs d'eau de fleur d'oranger** **- 650 g de farine**
**- 1 càs de levure de boulanger sèche** **- 90 g de sucre - 1 orange bio**
**- 100 g de beurre mou** **- 1 blanc d'œuf pour dorer**
**- confiture ou sirop pour faire briller** **- sucre en grains** **- fruits confits**
**2 plaques à pâtisserie tapissées de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180°** (chaleur étuvée)

* Mettre dans la cuve de la MAP le lait, les œufs, l'eau de fleur d'oranger.
* Déposer la farine et la levure enfouie dans un puits. Saupoudrer de sucre.
* Râper finement le zeste de l'orange. Mettre en route le programme "pâte".
* Dès que le pâton s'est formé, ajouter le beurre en dés et laisser le programme se dérouler jusqu'au bout**.**
* Sortir la pâte sur le plan de travail et la séparer en 2 pâtons (2 fois 600 g environ).
* Faire une boule avec chaque pâton.
* Faire un trou au centre de la boule à l'aide du manche d'une cuillère en bois puis élargir le trou en faisant tourner la pâte jusqu'à obtenir une belle couronne. La déposer sur la plaque. Cacher la fève.
* Recommencer avec le second pâton.
* Laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (au four à 35° pour moi).
* Badigeonner au blanc d'œuf et enfourner pendant une vingtaine de minutes**.**
* À la sortie du four, badigeonner la brioche au pinceau de confiture d'abricot liquéfiée ou de sirop**.**
* Parsemer de grains de sucre.
* Décorer de fruits confits.