 **Gâteau des rois**


**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 275 g de farine T 45 - 25 g de sucre vanillé - 2 œufs - ½ càc de sel
- 5 g de levure de boulanger lyophilisée - 30 g de lait (2 càs) - 125 g de beurre
- 1 jaune d'œuf pour dorer - quelques fruits confits - sucre en grains**

**Préchauffage du four à 200°** (chaleur étuvée)

* Mettre dans la cuve de la MAP, les œufs, le lait, le sel.
* Déposer la farine et la levure
* Saupoudrer de sucre.
* Éparpiller des dés de beurre mou.
* Lancer le programme "pâte".
* À la fin du programme, déposer le pâton dans un saladier, filmer et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
* Déposer le pâton sur le plan de travail et incorporer les dés de fruits confits.
* Façonner une couronne en étirant bien la pâte et n'oublier surtout pas les fèves...
* Couvrir et laisser lever environ 1 heure (pour moi à 40° dans le four), le gâteau doit doubler de volume.
* Dorer au jaune d'œuf et faire sur le tour de la couronne, deux rangées d'entailles avec des ciseaux.
* Parsemer de sucre en grains.
* Faire cuire pendant 20 à 25 minutes.
* Laisser refroidir sur une grille avant de savourer.