 Couronne suédoise

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Pâte :
- 150 ml de lait
- ½ càc de sel
- 1 œuf battu
- 400 g de farine
- 1 càc de levure sèche de boulanger
- 2 càs de sucre en poudre
- 60 g de beurre
Garniture :
- 240 g de** [**Philadelphia**](http://recettes.de/philadelphia) **- 50 g de sucre
- 1 œuf
- ¼ de fève tonka
- 75 g de raisins secs
- 75 g de fruits confits
- 2 càs de rhum
- 100 g d'amandes effilées
Glaçage :
- 100 g de sucre glace
- 2 càs de lait
- 3 gouttes d'eau de rose**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson.
Préchauffage du four à 180°C (chaleur étuvée)**

Rincer les raisins secs, les faire gonfler dans de l'eau bouillante. Les égoutter et les mettre à macérer dans le rhum.
**La pâte :**Mettre dans la cuve de la MAP, le lait, le sel et l'œuf battu.
Verser la farine, faire un puits et y cacher la levure.
Saupoudrer de sucre en poudre et éparpiller le beurre en parcelles.
Lancer le programme pâte (1 h 20 environ).**La garniture :**Mélanger les raisins au rhum, les fruits confits découpés en petits dés et les amandes légèrement écrasées entre les doigts.
Fouetter dans un bol le Philadelphia avec le sucre, l'œuf et ¼ de fève Tonka râpée.Ajouter le mélange de fruits et bien remuer.
**La couronne :**Lorsque le programme pâte est terminé, sortir le pâton et le dégazer légèrement.
Étaler la pâte au rouleau en un grand rectangle (environ 30 cm X 45 cm).Couvrir la pâte de la garniture.Rouler la pâte bien serrée pour former un gros boudin.
Joindre les extrémités pour obtenir une couronne.
Déposer cette couronne sur la plaque, jointure en-dessous.
Découper le bord extérieur avec des ciseaux tous les 4 cm.
Aplatir la couronne avec le plat de la main.
Laisser gonfler la pâte (pour moi 30 minutes dans le four à 40°).
Enfourner pendant 35 minutes en vérifiant la cuisson.
**Le glaçage :**Mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte coulante mais épaisse.
Étaler le glaçage sur la couronne tiède et laisser refroidir et durcir.