**Rosca de Reyes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=79328) **Pour deux couronnes des rois**

**Pâte à brioche :**  
**- 85 ml de lait  
- 2 œufs  
- ½ càc de sel  
- 370 g de farine T 55  
- le zeste dune demie orange bio  
- le zeste d'un demi citron bio  
- 2,5 càc de levure sèche de boulanger  
ou 20 g de levure fraîche  
- 65 g de sucre  
- 65 g de beurre  
Pâte décor :**  
**- 90 g de farine  
- 60 g de sucre glace  
- 100 g de beurre  
- 1 jaune d'œuf  
Garniture et décor :**  
**- 1 blanc d'œuf pour dorer  
- Fruits confits en dés ou entiers  
- amandes effilées**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson.**  
**Préchauffage du four à 160°C [Position four chaleur étuvée](http://croquantfondantgourmand.com/brioche-des-rois/position-four-chaleur-etuvee/)ou** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)

**La pâte à brioche :**Mettre dans la cuve de la MAP, le lait, les œufs et le sel.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Ajouter le zeste râpé de l'orange et du citron.  
Saupoudrer de sucre et déposer le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "Pâte" jusqu'au bout (1h20).  
À la fin du programme, déposer la pâte sur le plan de travail et la [**dégazer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Mettre la pâte dans un saladier couvert d'un film et déposer au réfrigérateur pendant une heure au minimum.  
**La pâte décor :**  
Mélanger la farine et le sucre glace.  
Ajouter le beurre en parcelle et l'intégrer pour obtenir un "sable".  
Ajouter le jaune d'œuf pour lier l'ensemble.  
Former une boule couvrir et mettre au frais.  
**La brioche :**  
Sortir la pâte du réfrigérateur et la déposer sur le plan de travail.  
La travailler un peu pour lui redonner sa souplesse, puis l'étaler au rouleau en un rectangle long et étroit.  
Je l'ai partagé en deux.  
Disposer éventuellement la ou les fèves ainsi que les fruits confits.  
Rouler la pâte pour obtenir un long boudin.  
Sceller les deux extrémités et façonner avec les mains la couronne pour l’élargir un peu.  
La déposer sur la plaque de cuisson en veillant à ce que la jointure soit contre la plaque.  
Dorer au blanc d'œuf. Couvrir et laisser lever, jusqu'à ce que la pâte double de volume.  
Étaler la pâte à décor et couper quelques bandes.  
Dorer une deuxième fois la brioche au blanc d'œuf, déposer quelques bandes de pâte décor et des fruits confits.  
Parsemer éventuellement la pâte décor de lamelles d'amandes.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.