

GÂTEAU DES ROIS MAISON

Personnes: 8

Temps de préparation: 4 heures

Pour le Rois Maison:

- 180 ml de lait
- 10 g de levure sèche de boulanger
- 580 g de farine
- 120 g de sucre
- 2 œufs
- 80 g de beurre
- Zeste d'une orange
- Zeste d'un demi-citron
- Sel

Pour la décoration:

- 1 jaune d'œuf
- Sucre
- Eau
- Orange confite
- Amandes effilées

Pour la garniture à la truffe:

- 500 ml de crème épaisse
- 30 g de sucre
- 200 g de chocolat noir 70%

RECIPE GUIDE

INDIANDCOLD.COM



INDI&COLD



POUR LE ROIS MAISON :

Mélanger dans un bol tous les ingrédients de la pâte et la pétrir jusqu’à obtenir une pâte homogène. Former une boule et la laisser reposer 5 minutes. Pétrir de nouveau pendant une minute et répéter cette étape plusieurs fois. Former une boule et laissez-la fermenter dans un bol couvert par du film transparent ou un torchon jusqu’à ce que la pâte double de volume.

Pétrir la pâte jusqu’à éliminer le gaz de fermentation et former de nouveau une boule. Faites un puits au centre, et avec l’aide de vos doigts, étirer la pâte jusqu’à obtenir la forme d’une couronne. Placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Couvrir avec un torchon ou du film transparent et laisser lever à nouveau pendant une heure.Badigeonner la surface de la couronne avec le jaune d’œuf. Disposer des tranches d’orange confite et répartir les amandes effilées. Mélanger le sucre et une cuillère à soupe d’eau dans un bol, juste pour l’humidifier, et répartir sur la couronne.

Mettre au four à 180°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir avant de couper en deux.

POUR LA GARNITURE DE TRUFFE :

Ajouter la crème dans une casserole avec le sucre et le chocolat coupé en morceaux. Cuire à feu doux jusqu’à ce que le chocolat soit fondu et bien mélangé. Laisser refroidir ce mélange au réfrigérateur et une fois bien froid, monter avec un batteur électrique. Transférer dans une poche à douille.

Garnir la couronne avec la truffe et servir.