

Recette de cuisine



LA BRIOCHE DES ROIS

Janvier 2023



By Question des Qi Libres

N°13

BRIOCHE DES ROIS

En Provence, tradition de la brioche des Rois, tout d'abord inspirée des festivités païennes appelées "Les Saturnales". Cette fête rassemblait maîtres et serviteurs esclaves pour célébrer ensemble le retour du soleil et le début de l'allongement des journées. Le protagoniste qui trouvait la fève était élu roi le temps d'une journée et pouvait faire ce que bon lui semblait.



Au fil du temps, la religion chrétienne a repris cette tradition et aujourd'hui l'on déguste le gâteau des rois le 6 janvier (Epiphanie). Cette date correspond à la venue des rois mages auprès de l'enfant Jésus d'où le gâteau tire son nom. Les fruits confits, spécialité de Provence (ville d'Apt dans le Lubéron) représente dans la couronne des rois, les bijoux qu'ont offert comme présent les rois mages à Jésus Christ.

BRIOCHE DES ROIS

En Provence, deux fèves qui seront cachées dans le gâteau des rois.

L'une correspond à une fève originale qui peut être mangée et l'autre est un petit santon.



*Celui qui obtient la fève est élu roi et celui qui découvre la figurine devient sujet du roi.
Ce dernier est celui qui devra acheter le prochain gâteau des rois pour tout le monde.*

Traditionnellement, c'est l'enfant le plus jeune qui se met sous la table et distribue les parts à l'aveugle pour qu'il n'y est pas de tricherie avec la taille des parts et les fèves. On découpe toujours une part de plus par rapport au nombre de personne présente qui est appelé "la part du pauvre".

BRIOCHE DES ROIS

Ingrédients pour 6 Personnes

Pour le brioche :

- 650g de farine
- 150g de macédoine de fruits confits assortis
- 100g de sucre
- 100g de beurre
- 1 cube de levure fraîche
- 10 cl de lait
- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel

Pour la déco :

- 50g de sucre
- 5cl d'eau
- Sucre perlé
- 100g de fruits confits

BRIOCHE DES ROIS

Préparation

- 1- Couper 150g de fruits confits en petits cubes puis les rouler dans la farine.
- 2- Émietter et délayer la levure dans les 3 cuillères à soupe d'eau tiède, laisser reposer dans un endroit tiède pendant 10mn.
- 3- Dans une jatte, travailler le beurre avec le sucre puis incorporer les œufs ainsi que le lait tiède et la fleur d'oranger.
- 4- Ajouter la farine, la levure délayée et le sel
- 5- Ajouter les fruits confits puis pétrir la pâte obtenue durant 10 minutes afin d'obtenir une boule homogène.
- 6- Couvrir d'un linge et laisser lever pendant 3h dans une pièce tiède.
- 7- Dégazer la pâte. Former une boule, et déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, laisser reposer durant 2 heures à température ambiante et couverte d'un linge.
- 8- Quand la pâte a bien gonflée, former une boule bien ronde. Faire un trou au milieu puis écartier un peu la pâte pour former une jolie couronne.
- 9- Enfourner la brioche durant 20 minutes environ dans un four préchauffé à 180°C. (surveiller la cuisson).

BRIOCHE DES ROIS

Préparation (suite)

10- Réaliser un sirop : mélanger dans une casserole les 50g de sucre et les 5 cl d'eau. Porter le mélange à ébullition et laisser cuire environ 5 minutes.

11- Sortir la brioche du four, badigeonner la surface de la brioche de sirop et décorer avec les fruits confits et le sucre en grains.

12- Laisser refroidir.

Déguster

Vous pouvez retrouver toutes les publications sur:

Mes réseaux sociaux :



questiondesqilibres



@coaching.questiondesqilibres

*Les versions téléchargeables en PDF
sur mon site web :*

<https://questiondesqilibres.webador.fr>



By Question des Qi Libres