



# Gâteau des rois

Pour 6 personnes  
Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 30 minutes  
Attente : 4h30 + 1 nuit

## Ingrédients :

250 g de farine + 50 g  
125 g de beurre  
100 g de sucre en poudre  
2 oeufs + 1 jaune d'oeuf  
12 g de levure de boulanger  
150 g de fruits confits  
1 cuillère à soupe de fleur d'oranger  
5 g de sel  
Sucre granulé  
Cerises confites  
1 fève décorative

Délayer la levure émiettée dans 5 cl d'eau tiède.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, les œufs entiers, la levure délayée, l'eau de fleur d'oranger et le sel.

Pétrir 10 minutes environ. Incorporer le beurre ramolli préalablement coupé en petits morceaux. Pétrir de nouveau 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple.

Poudrer la pâte de farine puis la couvrir d'un linge. Laisser lever pendant 2 heures dans un endroit tempéré jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Rompre la pâte une première fois (en la soulevant d'une main et en la faisant retomber d'un mouvement sec pour qu'elle se dégonfle).

Rouler la pâte en boule puis, de nouveau, laisser lever pendant 1h30.

La rompre une seconde fois puis laisser reposer toute une nuit dans le bas du réfrigérateur.

Le lendemain matin, placer la pâte roulée en boule sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé. L'aplatir légèrement.

À l'aide d'un couteau, la fendre en croix puis pratiquer à 2 cm du bord une incision circulaire de 3 cm de profondeur environ.

Couvrir et laisser lever pendant 1 heure.

Préchauffer le four (thermostat 7 à 210°C).

Disposer les fruits confits dans le creux de la pâte et introduire la fève à l'envers du gâteau. Battre un jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau et dorer la pâte au pinceau.

Enfourner et laisser cuire pendant 30 minutes environ.

Si la surface se colore trop vite, couvrir le gâteau de papier sulfurisé.

Laisser refroidir et décorer avec des cerises confites, des fruits confits et du sucre granulé fixé par un léger badigeon au miel.