

RECETTE

COURONNES des ROIS pralinées à la nougatine

Ingrédients :

1 Pincée de sel
1 verre de lait tiède (2 décilitres) pour le levain
1 paquet (42gr) de levure de boulanger
1k à 1,150 de farine
4 gros œufs (+70)
250 gr sucre fin + 2 paquets de sucre vanillé
2 zestes d'oranges râpées
1 zest de petit citron râpé
2 jus d'oranges (soit une tasse à café pas très pleine)
5 cuillères à soupe de rhum
6 cuillères à soupe d'huile
200 gr beurre fondu
125 gr de poudre d'amandes
Nougatine
Pralin
1 jaune d'œuf

1°- Faire le levain avec le verre de lait tiède, la levure, le sel et 150 à 200 g de farine (prélevée dans la quantité indiquée)

Laisser monter ce levain 1 heure, le temps de préparer tous les ingrédients.

2°- Au bout d'une heure, casser les œufs sur ce levain et bien le mélanger (à la main puis au fouet) avant d'incorporer dans l'ordre indiqué tous les autres ingrédients, la poudre d'amandes venant en dernier, juste avant la farine que l'on ajoute petit à petit en pétrissant bien.

La pâte étant terminée, la laisser monter plusieurs heures (varie entre 5 et 7 maxi) selon la température de la pièce, elle aura doublé de volume.

3°- La répartir alors en 3 ou 4 boules en se farinant les mains et la table de travail. A ce moment là, incorporer les morceaux de nougatine dans chaque boule en les enfonçant avec l'index dans la pâte. Puis ramener les bords au centre pour enrober le tout. Retourner la boule, plonger les pouces au centre en tirant vers l'extérieur pour former les couronnes. Les déposer alors sur une plaque anti-adhésive légèrement farinée. Laisser encore reposer 2 heures.

4°- Badigeonner au jaune d'œuf additionné d'un peu d'eau. Puis garnir les couronnes avec le pralin avant de les enfourner après avoir préchauffé le four.

Cuisson 25 à 30 minutes feu doux, thermostat 4-5

Saupoudrer de sucre glace au sortir du four.

Notes

1-J'ai mis $\frac{3}{4}$ d'heure pour le levain

2-Au lieu de 5/7 heures, j'ai mis 3 heures

3-Au lieu de 2 heures j'ai mis 1h1/2

Fabrication NOUGATINE :

Huiler un coin de votre table de travail.

Puis faire un caramel avec un verre d'eau (1/8 de litre) et 20 morceaux de sucre. Ajouter avant coloration 100 gr d'amandes finement hachées.

Quand c'est bien pris, verser la nougatine sur l'endroit huilé, étaler avec une spatule en bois puis décoller encore tiède à l'aide d'une spatule métallique ou d'une lame de couteau. Elle refroidit rapidement. Passer un papier absorbant sur le côté huilé et la casser en menus morceaux. (Réservée dans un bocal, elle se conservera très bien des semaines) On peut la faire à l'avance.

Fabrication PRALIN :

Pour chaque couronne, mettre dans une assiette quelques petits morceaux de noix et de pignons ou d'amandes. Saupoudrer de sucre fin , ajouter quelques gouttes d'eau, mélanger le tout puis le répartir sur la couronne avant de l'enfourner.