




## Ingrédients



40 gr d'orange confite  
40 gr de fruits confits  
250 gr de farine tamisée + un peu pour travailler la pâte  
100 gr de beurre  
8 gr de levure de boulanger  
35 gr de sucre semoule  
4 gr de sel fin + 1 pincée pour dorer  
3 œufs  
40 gr d'eau bien froide  
40 gr d'eau de fleur d'oranger bien froide

Coupez les fruits confits en petits dés.

Mettez 250 gr de farine dans un bol batteur , ajoutez dessus en séparant bien les ingrédients les uns des autres : la levure, le sucre, le sel (ne doit pas toucher la levure), 2 œufs, eau et la fleur d'oranger.

Commencez par pétrir la pâte doucement afin de bien mélanger tous les ingrédients puis continuez à la vitesse majeur jusqu'à ce que la pâte se détache des paroi du bol.

Incorporez petit à petit 100 gr de beurre bien froid coupés en petits dés et mélangez jusqu'à ce que ça ne colle plus.

Ajoutez les fruits, pétrissez rapidement juste pour mélanger.

Ajoutez une poignée de farine pour que la pâte se détache bien et façonnez une boule que vous mettrez au frais pdt 1 à 2 heures

-Préparez la dorure en mélangeant 1 œuf avec du sel

- Saupoudrez la pâte avec un peu de farine, l'applatir avec la paume de la main pour chasser l'air et rabattez les bords vers le centre pour former une boule , puis la retourner et façonner une couronne en faisant un trou avec 3 doigts et étirez la pâte délicatement .

- Disposez cette couronne sur une plaque de cuisson, dorez-la avec un pinceau et laissez reposer 1 h à T° ambiante.

- Préchauffez le four à 220° (Th 7).

-Quand elle a doublé de volume, dorez-la une 2<sup>nd</sup>e fois très délicatement, glissez-la au four et cuire 10 à 15 min.

