



## Couronne des Rois aux pépites de chocolat

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 90 minutes

Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

Recette pour 8 personnes

### **Ingrédients**

*Pour la pâte*

- 500 g de Farine pour Brioche Mon Fournil
- 250 g de lait (30°C-35°C)
- 1 œuf
- 50 g à 100 g beurre
- 50 à 100 g de pépites de chocolat
- Quelques gouttes de fleur d'oranger (facultatif)
- 1 fève

*Pour la dorure*

- 1 jaune d'œuf
- 15 g lait

## **Recette traditionnelle**

1. Versez dans un saladier ou une cuve 250 ml de lait (30-35°C), 1 œuf tempéré, 500g de préparation Mon Fournil, 50 à 100g de beurre mou, 50 à 100g de pépites de chocolat et quelques gouttes de fleur d'oranger, puis mélangez et pétrir au robot ou à la main pendant 10 min environ.
2. Laissez reposer la pâte à 30-35°C pendant 30 min ou à température ambiante pendant environ 1h (jusqu'au doublement du volume de la pâte)
3. Façonnez la pâte en forme de couronne et ajoutez la fève.
4. Laissez reposer à température ambiante jusqu'au doublement du volume. Dorez la brioche avec le jaune d'œuf battu dilué dans 15g de lait (2 cuillères à soupe).
5. Cuisson à 180°C (four ventilé préchauffé) pendant 20 à 30 min (surveillez la cuisson).

## **Recette en machine à pain**

1. Incorporez 250 ml de lait, 1 œuf tempéré, 500g de préparation pour brioche et 50 à 100 g de beurre mou (+ la fleur d'oranger si vous le souhaitez) dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez les pépites de chocolat au 1er bip sonore.
2. Lancez le programme "Pâte seule" de votre machine à pain.
3. Reprenez le pâton et reprenez la recette ci-dessus à l'étape 3.

Cette recette se réalise avec des produits Mon Fournil, disponible au rayon farines en GMS.