



# Limoux

## Galette des rois Limouxine

### Préparation

### Ingédients

- 300 g de farine
- 125 ml de lait
- 1 à 2 c à soupe de fleur d'oranger
- 50 g de sucre
- 2 oeufs
- 75 g de beurre mou
- 10g de levure de boulanger sèche
- 1 c à café de sel

### Réalisation

- Difficulté : Facile
- Préparation : 10 min
- Temps de repos : 2 heures
- Temps de cuisson : 30 min
- Temps total : 20 min

1. Dans un saladier mélangez le lait, la fleur d'oranger, le sucre, 1 oeuf, le sel, le beurre (ramolli et coupé en morceaux), la farine et la levure. Pétrissez le tout pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à obtenir une pâte homogène, molle et collante.

2. Couvrez-la avec un film alimentaire, et laissez-la reposer à température ambiante 1h30. Lorsque qu'elle aura doublé de volume, rabattez les bords à l'intérieur pour chasser l'air, et façonnez la en forme de couronne. Placez la ensuite sur une plaque de cuisson, recouverte de papier cuisson. Vous pouvez badigeonner la brioche d'un jaune d'oeuf, ce qui lui permettra de dorer lors de la cuisson. Laissez reposer la pate 30 minutes. Préchauffer votre four à 180C.

3. Enfournez votre brioche pendant environ 30 minutes et surveillez la cuisson (piquez avec un couteau, la pointe doit ressortir légèrement humide). Laissez-la ensuite refroidir sur une grille avant de la décorer.

### Dressage

Lorsque la brioche a refroidi, vous pouvez y saupoudrer du sucre en grain et la décorer avec des fruits confits.

**Bon appétit !**

**Identifiez-nous sur vos photos Facebook pour nous partager vos résultats**

