Couronne landaise (gâteau des Rois)

Bonjour à toutes et tous

On connaît tous la « guéguerre » entre la **galette des rois** et la **brioche des rois**. Mais connaissez-vous leurs origines ?

Historiquement les premiers « gâteaux » pour l'épiphanie sont des « *gâteaux des rois* » des sortes de brioches rondes ou toriques, sensées évoquer le soleil. A la Renaissance, sous Louis XIV, un pâtissier voulu inventer un gâteau plus raffiné et utilisant deux nouveautés de l'époque : la pâte feuilletée et la crème frangipane. Conçue à Paris-Versailles, cette galette obtint vite le nom de *galette parisienne* et se répandit dans toute la France. Mais dans le Sud, en raison de la distance vis à vis de Paris, le gâteau des rois est resté et a toujours beaucoup de succès.

Dans le Sud Ouest et en particulier dans la région Bordelaise, ce gâteau des Rois (ou couronne des rois) a une variante qui s'appelle *« Couronne Landaise »*. La nuance entre le gâteau des rois provençal et la couronne landaise se joue dans les parfums : exclusivement fleur d'oranger d'un côté, avec rhum et armagnac de l'autre. Bref, vous devinez où je souhaite venir : je l'ai tenté et la dégustation a été une excellente et savoureuse surprise. C'est une brioche aérienne et très délicatement parfumée. Sa saveur change clairement de ce que j'ai pu déguster dans le Sud Est. Pire encore, on en consomme aisément une part, deux part, voir même trois pour la gourmandise. ^^

En attendant dimanche, j'espérais vous faire plaisir avec cette recette de couronne landaise. Puisse-t-elle vous régaler pour l'épiphanie .. ou autre Bonne journée

- Couronne Landaise -
(Gâteau des rois)
© Au Fil du Thym

Couronne landaise

Recette : Couronne landaise

Saison de la recette : Janvier

Temps de repos : 2 *2H

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 325 g de farine
- 12 g de levure de boulangerie

- 2 œufs (1,5 pour la brioche et 0,5 pour la dorure)
- 90 g de beurre
- 60 ml de lait
- 60 g de sucre
- 1 cuillérée à soupe d’armagnac
- 1 cuillérée à soupe de fleur d’oranger
- 1 cuillérée à soupe de rhum
- 1 pincée de sel
- 1 fève
- sucre en grains

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte à brioche

- Préparez un levain en délayant la levure de boulangerie

dans 50 ml d’eau tiède et 50g de farine. Laissez reposer un bon quart d’heure.

- Dans le bol de votre batteur ou sur le plant de travail, disposez farine, sucre, semoule et sel. Coupez le beurre en petit morceaux et réservez à part.

- Incorporez le levain aux poudres.

- Ajoutez progressivement le lait pour amalgamer, puis les alcools et la fleur d’oranger ainsi 1,5 œuf (cf. Astuce (1)). Pétrissez jusqu’à disposer d’une pâte homogène et qui se décolle du plan de travail/ du bord du batteur. (facile 10 minutes)

- Incorporez alors le beurre en petit morceaux et pétrissez jusqu’à ce que la pâte soit homogène et se décolle.

- Disposez dans un saladier, couvrez d’un ligne puis laisser reposer au moins une heure ou jusqu’à ce que la pâte double de volume.

Étape 2 : façonnage

- A l’issue du temps de repos Récupérez la pâte, dégazez là.

- Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte

en boudin. Formez ensuite une couronne directement sur la feuille de cuisson four.

- Insérez la fève dans la brioche, en referment bien pour masquer les traces.

- Couvrez d’un linge et laissez reposer une heure / doubler de volume.

Étape 3 : Cuisson

- A l’issue de ce temps, dorez la brioche avec le demi-oeuf restant.

- Décorez de sucre en grains. (Note : je n’avais pas de sucre en grains, donc j’ai décoré d’étoiles en sucre).

- Enfournez pour 20 minutes à 180°C (four préchauffé). La brioche doit être dorée.

Laissez refroidir avant de déguster.

Astuces :

- (1) Pour la partie 1,5 oeuf / 0,5 oeuf : Cassez les deux œufs dans un bol puis battez en omelette. Comme un oeuf pèse 50g en moyenne, ajoutez dans la brioche 75g d'œuf battu, et gardez précieusement le restant pour la dorure.

- Variante : A déguster tiède, c'est très sympa aussi :p