

LA COURONNE DES ROIS



Recette de la couronne des rois. Le sud de la France tire les rois avec une **couronne** garnie de fruits confis ou de pralines. Découvrez la **recette de la couronne** des rois pour l'[Epiphanie](#).

LES INGRÉDIENTS DE LA COURONNE DES ROIS :

250 g de farine
200 g de beurre
10 g de sucre
une pincée de sel
5 g de levure
3 oeufs
le zeste râpé d'une [orange](#)
1 sachet de sucre à la fleur d'oranger (ou 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger)
250 g de fruits confits coupés en dés
1/2 verre d'eau tiède
1 fève
1 saladier
Une casserole d'eau chaude
1 torchon
Une [feuille de papier](#) sulfurisé

Les étapes de la couronne des rois :

Associez votre enfant à la préparation des ingrédients. C'est l'occasion de mettre à l'épreuve ses connaissances et ses intuitions sur ce qu'on met pour faire une galette des rois. Préparer une préparation culinaire est l'occasion de faire prendre conscience à votre enfant qu'avant de se lancer dans un travail, on doit d'abord préparer son travail et vérifier si l'on dispose de tout ce dont on a besoin. Rassemblez donc ensemble tous les ingrédients et ustensiles nécessaires. Cela n'a l'air de rien, mais c'est au travers de ce type d'activités qu'un enfant apprend à s'organiser et à préparer son travail avant de faire. Cette discipline de l'esprit lui sera utile toute sa vie.

La veille

La préparation du levain

Délayer, seul ou avec votre enfant, la levure avec 1/2 verre d'eau. Demandez à votre enfant d'incorporer 60g de farine, de malaxer de façon à former une boule. Placez la boule de levain dans une casserole d'eau chaude.

Préparation de la pâte

Former un puits avec le reste de la farine. Montrez à votre enfant comment casser les oeufs au centre du puits de farine. Aidez-le à mélanger la farine et l'oeuf jusqu'à obtention d'une pâte lisse, souple et légèrement élastique. Demandez-lui d'ajouter le sucre et le sel tout en continuant de pétrir. Pour terminer, ajoutez le beurre ramolli et la fleur d'oranger, et pétrissez encore quelques minutes. Retirez le levain de l'eau et aidez votre enfant à l'ajouter à la pâte. Aidez votre enfant à pétrir le tout. Demandez à votre enfant de placer la pâte dans un endroit

tiède, de la couvrir et laissez-la gonfler environ 3 heures.

Préparation de la couronne des rois

Demandez à votre enfant de : Pétrir la pâte afin de la faire dégonfler. Ajouter les fruits confits (gardez quelques fruits pour la décoration) et le zeste d'orange et la fève. Aidez-le à : Former une grosse couronne sur une feuille de papier sulfurisé. déposer l'un des ronds sur le papier sulfurisé. Décorer le dessus de la couronne. Demandez-lui de : Garnir la pâte de frangipane en prenant soin de laisser une bordure d'au moins 1 cm. Lisser le bord sans frangipane avec son doigt trempé dans l'eau. Cacher la fève dans la frangipane. Mettez la couronne des rois au four chaud et laissez cuire environ 30 minutes à 200 d°.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr

