

















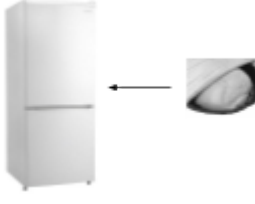

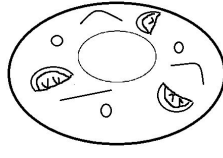


Gâteau des rois

Ingrédients			
	400 g de farine		1 c.s. de jus de citron
	10 g de levure boulangère		quelques gouttes d'extrait de vanille
	60 g de sucre roux		8 cl d'huile
	1 pincée de bicarbonate de soude		50 g de fruits confits
	20 cl de crème végétale		du miel

Ustensiles	
	1 saladier
	1 fouet
	1 cuillère à soupe (c.s.)
	1 verre doseur
	1 verre
	1 torchon
	1 plaque

Préparation

			
1. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure préalablement diluée dans de l'eau.	2. Ajouter le sucre, le jus de citron, le bicarbonate de soude, 18 cl de crème et la vanille.	3. Pétrir jusqu'à ce que la pâte raffermisse et ajouter progressivement l'huile et une partie des fruits confits coupés en morceaux et la fève.	4. Former une boule, couvrir d'un torchon et laisser lever 6h à température ambiante.
			
5. Placer la pâte au réfrigérateur toute la nuit.	6. Travailler un peu la pâte et lui donner une forme de couronne. Placer un verre au centre.	7. Laisser lever 2h, retirer le verre, badigeonner de crème et faire cuire 30 minutes à 180°C.	8. Laisser refroidir et faire tenir le reste de fruits confits avec le miel.