

Brioche des rois: *chantilly au café & fruits secs caramélisés*

Typique de la Provence, la galette des rois briochée est un souvenir gourmand tout droit sorti de l'enfance. Dans sa chair moelleuse, se cachent ces petits trésors qui font se précipiter les enfants sous la table pour attribuer les parts aux invités.

Cette année, on la customise à notre façon. Inspiration espagnole, mêlée de notes provençales et d'une petite touch [La Maison du Bon Café](#) ! La brioche est garnie de crème fouettée onctueuse parfumée au [café](#). Ses complices : des fruits secs grillés et caramélisés, et des tranches d'oranges confites. Mariées au café, la pointe d'amertume ainsi que les saveurs de caramel et de noix grillées, deviennent magiques. Le café choisi pour l'occasion est le Papouasie. Puissant et aromatique, il développe des notes agréables de pain grillé. Majestueuse, la brioche dorée se pavane au centre d'une jolie tablée familiale.

“Et celle-ci, elle est pour qui ? “

Temps de préparation : 40 minutes / Temps de repos : 30 minutes / Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

Pour la brioche

- 1 brioche nature en forme de couronne pour 6 à 8 personnes, commandée chez votre boulanger

Pour la chantilly au café

- 100 ml de [café Papouasie de La Maison du Bon Café](#) (soit 2 expressos réalisés avec 2 capsules)
- 100 g de mascarpone

Brioche des rois: *chantilly au café & fruits secs caramélisés*

- 1 gousse de vanille
- 250 ml de crème liquide à 35% de mg
- 20 g de sucre

Pour fruits secs caramélisés

- 60 g de sucre
- 20 g d'amandes entières
- 20 g de noisettes entières
- 20 g de cerneaux de noix
- 20 g de pignons
- 6 demi-tranches d'orange confites

Préparation

Pour la chantilly au café

1. Préparer 2 expressos (soit 100 ml de café), les laisser refroidir puis les placer au réfrigérateur.
2. Dans le bol du batteur, détendre le mascarpone avec les grains de la gousse de vanille.
3. Ajouter la crème liquide et monter la crème en chantilly.
Lorsque la crème commence à prendre, verser le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme.
4. Verser petit à petit le café tout en continuant à fouetter.
5. Verser la crème au café dans une poche à douille et la réserver au réfrigérateur 20 minutes.

Pour les fruits secs caramélisés

1. Saupoudrer le fond de 2 poêles avec du sucre.
2. Verser les fruits secs sur le sucre. Lorsque le sucre commence à fondre, remuer pour bien enrober les fruits secs jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés uniformément.
3. Les retirer, les déposer sur un papier cuisson, et les faire refroidir.

Pour le montage

1. Couper la brioche en 2.
2. Cacher 2 fèves.
3. Garnir la brioche de crème au café sur sa base, et la refermer délicatement avec son chapeau.
4. Décorer la brioche de fruits secs et de demi-tranches d'oranges confites. Déguster sans attendre !

Astuce : Vous pouvez réaliser vos oranges confites en coupant une orange en tranches de 4 mm d'épaisseur.

Faites-les cuire dans un sirop de sucre (250 g d'eau + 250 g de sucre) parfumé d'une gousse de vanille.

Réalisez 5 ébullitions en faisant refroidir entre chaque bouillon. Une fois le sirop absorbé par les oranges, sortez et épongez les tranches avec un papier absorbant.

Laissez-les reposer une nuit, puis faites-les dessécher dans un four à 100 °C pendant 1 heure.

Laissez-les refroidir dans le four éteint. Une fois refroidies, saupoudrez-les de sucre.

Articles similaires

Brioche des rois: chantilly au café & fruits secs caramélisés



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Slow cosmétique à
faire soi-même !**