

# GÂTEAU DES ROIS de MAGUY

## **Ingrédients pour 4 gâteaux :**

1kg de farine + 100g pour le levain  
2 cubes de levure boulangère de 42g  
150 g de sucre  
250 g de beurre  
5 œufs  
4 cuillères à soupe de fleur d'oranger  
2 cuillères à café de zeste d'orange séchés puis mixer fin  
4 cuillères à soupe de rhum ou +  
du levain  
Fruits confits

## **Préparation du levain**

Diluer 2 cubes de levure boulangère dans 1/3 de verre d'eau tiède puis mélanger à 100g de farine + 1 petite cuillère à café de sucre le tout mis à lever 30 minutes - la préparation doit doubler de volume.

## **Préparation du gâteau :**

Commencer par préparer le levain.

Mélanger la farine (retirer et réserver un petit bol pour mettre en fin de pétrissage si nécessaire), le sucre, le beurre. Ajouter ensuite les 5 œufs l'un après l'autre. Puis la fleur d'oranger, le zeste d'orange et le rhum.

Après avoir pétri 10 minutes, ajouter le levain et continuer pendant 30 minutes jusqu'à ce que la pâte se décolle et, au besoin, en fin du temps ajouter un peu de farine pour une pâte souple mais à peine collante.

Séparer en deux la pâte, placer les 2 morceaux dans des récipients dont le fond a été saupoudré de farine. Placer chacun à l'intérieur d'un sac en plastique et mettre à lever 1 heure dans une pièce chaude (exemple : salle de bains à température plus de 25°)

Lorsque les préparations ont doublé, séparer à nouveau en deux chaque morceau puis les aplatir, en forme ronde, sur du papier sulfurisé et laisser reposer quelques minutes. Faire un trou au centre et poser les fruits confits en couronne à égale distance du centre et de la périphérie. Rapprocher le bord extérieur et celui intérieur et pincer pour refermer en couronne (voir photos ci-dessous). Pratiquer de manière à obtenir la forme du gâteau de roi avec tous les fruits confits à l'intérieur en collant soigneusement les deux bords entre eux. Insister pour que tout se tienne. Retourner le tout sur une autre feuille de papier sulfurisé, placer dans le trou du centre un récipient rond qui maintiendra l'ouverture pratiquée et remettre à lever 1 heure comme précédemment (dans un sac plastique).. Après avoir obtenu le double de volume, enfourner à 200° (thermostat 7) pendant 20 minutes avec un bol d'eau. Surveiller la fin de cuisson.



*Variante : Le chocolat remplace les fruits confits*

*Pour la garniture recouvrir la surface de gelée de fruits puis saupoudrer de sucre à gros grains et parsemer de fruits confits.*