

Gâteau des Rois en brioche

Pour 6 à 8 personnes

600g de pâte à brioche

200g de fruits confits

1 œuf

100g de sucre boule

Faire un boudin de pâte de 30 à 40 cm et le souder

Le mettre sur du papier cuisson

Le mettre à lever dans un endroit chaud

Lorsque la pâte est levée, dorer et décorer de morceaux de fruits confits et de sucre boule

Mettre à cuire à 160°/180° pendant 20 min

Servir froid