

## Galette des Rois traditionnelle du Canada français

### *Ingrédients:*

1 enveloppe de levure sèche  
1/2 tasse d'eau tiède  
1 cuil. à thé de sucre  
1 tasse de lait chaud  
1/3 de tasse de beurre  
1/3 de tasse de sucre  
1 cuil. à thé de sel  
2 oeufs bien battus  
4 tasses de farine tamisée  
Une fève et un pois séché

Glace de confiseur:

Tamiser 2 tasses de sucre à glacer.  
Incorporer très lentement de l'eau bouillante  
1 cuil. à table à la fois jusqu'à consistance  
parfaite.

### *Les Étapes:*

Dissoudre la levure dans l'eau tiède à laquelle on a ajouté le sucre. Réserver

Mélanger le lait chaud, le sucre et le beurre. Ajouter la levure  
Incorporer les oeufs battus, la farine, le sel ainsi que la fève et le pois

Bien mélanger.

Couvrir le bol d'un linge humide et laisser gonfler au double du volume environ 2 heures  
dans un endroit chaud.

Pétrir et donner la forme voulue.

Déposer dans un grand moule à tarte et recouvrir de nouveau et laisser doubler de  
volume.

Cuire à 400 degrés F pendant 10 minutes et diminuer le four à 350 degrés F laisser cuire  
pendant 30 minutes.

Glacer la brioche avec une glace de confiseur.