**Couronne de l’avent**

**Pour la pâte levée sucrée**

500 g de farine blanche (j’ai utilisé de la farine d’épeautre)

2.5 dl de lait

50 g de sucre (celui qui vous convient, pour moi c’est du muscovado)

35 g de levure boulangère (l’équivalent en levure sèche convient aussi, environ 12 g.)

1 oeuf

1 cc de sucre vanillé

80 g de beurre (ou une matière grasse végétale)

5-7 g de sel

Tamiser puis mélanger la farine et le sel, creuser un puits ;

Faire dissoudre la levure fraîche dans un peu du lait tiédi, battre légèrement l’œuf et verser le tout au centre du puits ;

Y verser le sucre ;

Faire tiédir le reste du lait et y faire fondre le beurre, verser dans le puits ;

La pâte reste souple, voire un peu collante. Il faut la laisser reposer à température ambiante, à couverte, jusqu’à ce qu’elle ait au moins doublé de volume.

Pendant ce temps, préparer la **masse** pour fourrer la couronne :

Il suffit de **mélanger** :

300 g de noisettes moulues et grillées (ou des amandes ou des noix ou un peu de chaque)

100 g de miettes de biscuits (par ex. des biscuits aux épices ou un morceau de pain d’épice sec)

140 g de sucre

0.5 cc de cannelle (ou plus selon vos goûts)

2 dl d'eau

**Montage de la couronne** :

Abaisser la pâte sur un plan fariné en un rectangle de 50 x 30 cm. Etaler la masse sur la pâte en laissant un bord d’env. 1.5 cm. Rouler la pâte en gardant la longueur de 50 cm.

Placer le rouleau devant soi et le couper en deux dans le sens de la longueur, sauf un cm en haut. On a alors devant soi deux longs boudins, un peu comme pour la préparation d’une tresse. Il suffit alors de les tresser puis de réunir les deux bouts en forme de couronne. On peut bien sûr aussi former un anneau sans couper le boudin, et faire des petites incisions sur le dessus avec des ciseaux ou une lame bien aiguisée. On peut enfin également poser l’anneau dans un moule. Il faut ensuite le dorer à l’œuf et le laisser monter une quinzaine de minutes, le temps de faire préchauffer le four à 190° C (chaleur conventionnelle) ou 180 ° à chaleur tournante.

Pour que la couronne brille bien, il faut la dorer une seconde fois à l’œuf juste avant d’enfourner.

Cuire env. 35 minutes, pas plus de 40, dans la partie inférieure du four.

Après la cuisson, j’ai recouvert l’anneau de miel tiédi et dilué dans un peu de jus de citron.