



Temps préparation : 15 mn

Repos : 2 heures

Cuisson : 10 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 280g de farine
- 40g de sucre
- 80g de beurre mou
- 1/2 sachet de levure chimique (6g)
- 2 gros oeufs
- le zeste d'un citron bio
- 2 c. à soupe d'eau de Fleur d'oranger
- 1 c. à soupe de lait (ou d'eau)
- 1 pincée de sel
- sucre glace.

Matériel : 1 découpe pâte, friteuse.

Mes bugnes de Carnaval

PREPARATION

1 – Dans le bol du robot, mélanger la farine, la levure, le sucre, le zeste de citron et la pincée de sel. Mettre le crochet à pâte.

2 – Ajouter les oeufs, l'eau de fleur d'oranger et le lait. Pétrir à vitesse moyenne jusqu'à incorporation des ingrédients liquides. Ajouter ensuite le beurre mou (*et non fondu*) et continuer à pétrir pendant 5 mn pour obtenir une pâte souple et homogène qui se détache du bol du robot.

3 – Mettre la boule de pâte dans une assiette et la recouvrir d'un film alimentaire. Réserver au frais pendant 2 heures au moins.

4 – Préparation des bugnes : malaxer un peu la pâte puis l'étaler sur une épaisseur de 3 mm. A l'aide d'une roulette dentelée, découper des losanges de 5 cm de côté.

5 – Façonner les ganses : inciser chaque losange en son milieu et passer une des pointes à travers pour former un noeud (*ganse*).

CUISSON : Chauffer l'huile de la friteuse à 180°C. Faire frire les bugnes quelques minutes. Surveiller la cuisson : laisser les bugnes gonfler, remonter à la surface et dorer puis les retourner. Laisser encore quelques minutes pour dorer de l'autre côté. Les égoutter sur un papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace.

Conseils jardin-des-gourmands.com : L'eau de Fleur d'oranger peut être remplacée par du rhum. Vous pouvez préparer la pâte la veille et la conserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Les bugnes sont excellentes tièdes. Elles peuvent se réchauffer dans le four pendant quelques minutes le lendemain... s'il en reste !