



Bugnes lyonnaises moelleuses

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 600g de farine
- 2 sachets de levure de boulangerie (type Briochin)
- 4 gros oeufs
- 130g de beurre fondu
- 130g de sucre
- 4 sachets de sucre vanillé
- 10 cl de crème liquide
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- pour aromatiser vos bugnes au choix : 2 c. à soupe de rhum ou eau de fleur d'oranger
- huile pour la friture
- sucre glace

Matériel : robot ménager, friteuse, découpoir et pince.

PREPARATION

Préparation de la pâte :

1 – Dans le bol du robot muni du crochet à pâte, mélanger tous les ingrédients secs : farine, levure, sucre fin et sucre vanillé.

2 – Ajouter les oeufs. Commencer à malaxer à vitesse moyenne. Ajouter le beurre fondu tiède, la crème, l'eau et la pincée de sel. Aromatiser au parfum choisi. Malaxer à vitesse rapide pendant 10 mn. La pâte devient homogène, élastique tout en restant très souple et collante : c'est normal.

3 – Saupoudrer de farine un grand saladier et déposer la pâte. Recouvrir d'un torchon propre et mettre au frais pour une nuit.

Préparation des bugnes :

4 – Le lendemain, sortir la pâte du froid. Fariner le plan de travail. Déposer la pâte et la travailler rapidement pour la dégazer (il s'agit là de la faire retomber et évacuer le gaz).

5 – Abaisser la pâte sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 mn. Découper des losanges (à l'aide du découpoir cranté, c'est plus facile). Entailler le milieu de chaque bugne pour favoriser leur gonflement.

CUISSON :

Mettre en chauffe la friteuse pour une huile à 180°C. Dès la température atteinte, plonger 4 à 5 bugnes (il faut leur laisser suffisamment de place pour leur gonflement). Dès qu'elles sont dorées, les retourner (à l'aide d'une pince c'est plus pratique). Attention, la cuisson est très rapide.

Déposer ensuite les bugnes sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Ces bugnes sont délicieuses le jour même. Toutefois, elles sont encore très gourmandes le lendemain, passées quelques minutes au four !