

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BUGNES-BEIGNETS

350g farine T.45 ou mieux de gruau - 50g sucre - 1 càc sel - 4 oeufs - 85g beurre fondu - 20g levure de boulanger fraîche - 2 càs d'eau froide - 1 càs d'eau de fleur d'oranger - 1 jaune d'oeuf - huile de pépins de raisin -

A préparer la veille : délayer la levure dans l'eau froide dans le bol du Kitchenaid muni du crochet. Verser la farine, ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. Transvaser dans une boîte hermétique et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain, sur le plan de travail légèrement fariné, étaler en rectangle de 3mm environ d'épaisseur. Découper des bandes en biais. Retailer en losanges. Réaliser une entaille au milieu du losange. En prendre un et passer par l'entaille une pointe, tirer doucement la pointe à l'extérieur ce qui forme un noeud. Poser tous les noeuds sur une ou deux plaques de pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé. Laisser doubler de volume (environ 1h30). A l'aide d'un pinceau passer délicatement du jaune d'oeuf sur le dessus. Chauffer l'huile de friture à 170°C. Plonger 2 ou 3 bugnes. Laisser colorer d'un côté, retourner à l'aide d'une écumoire, faire dorer. Retirer et poser sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace tout autour et déposer dans un plat de service.

Se dégustent sans trop tarder.