

Bougnettes catalanes d'Hélène« Bunyetes »

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

Repos :

Cuisson :

Coût :

Difficulté :

Nombre de personnes :

8

Ajouter
à ma
sélection
ambassadeur

1

2

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la pâte à bougnettes

20 g de levure fraîche type "l'hirondelle" 100 g d'eau de fleur d'oranger 65 g de beurre doux fondu (au préalable) 4 oeufs 1 zeste d'un demi-citron
500 g de farine T45 ou T0 65 g de sucre en poudre 1 pincée(s) de sel fin 100 g de farine T 45 ou T0 2 c. à s. de farine T45 ou T0

Pour le façonnage et la cuisson

2 litres d'huile spéciale friture de l'huile neutre (pour étaler) 1 rouleau en hêtre 1 coupe pâte

Pour la garniture:

du sucre en poudre du muscat de Rivesaltes (facultatif)

PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou pétrissage

POUR LA PÂTE À BOUGNETTES

Mettre la levure émiettée dans le bol. Verser l'eau de fleur d'oranger et tiédir 30 secondes - 40°C - vitesse 2.

30 sec

40 °C

2

Peser le beurre dans un bol et faire fondre au micro ondes. Ajouter les œufs, le zeste du demi-citron et le beurre fondu, mélanger 15 secondes - vitesse 4.

15 sec

4

Ajouter la farine (500 g), le sucre et le sel. Mélanger 30 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)



30 sec

3

Pétrir 1 minute 30 - fonction Pétrissage. (sans verre doseur).



1 min 30 sec

Pétrissage

Ajouter la farine (100 g) et pétrir 2 minute 30 - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)



2 min 30 sec

Pétrissage

Ajouter les 2 cuillères à soupe de farine (de façon à retirer la pâte du bol plus facilement). Pétrir 15 secondes - fonction Pétrissage (sans verre doseur)

15 sec

Pétrissage

Transvaser dans un cul de poule légèrement fariné, incorporer la farine ajoutée à la dernière étape avant de couvrir du film alimentaire et d'un torchon. Laisser pousser jusqu'au doublement de la pâte (environ 2 heures).

0

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Préparer un wok ou bassine à friture, préchauffer l'huile "spéciale friture". Dans un panier en osier, poser une drap (condamné aux bougnettes). Verser le sucre dans une saupoudreuse. Mettre un peu d'huile neutre dans une tasse.				0	
Rabattre la pâte sur le plan de travail, dégazer légèrement et couper en pâton égaux selon votre choix, plus ou moins gros suivant la taille de bougnettes désirées(env. 2 cm x 2 cm pour ma part). Étirer finement au rouleau huilé sur le Roulp'at huilé (surtout pas de farine car cette dernière nuirait à l'huile de friture et dessècherait les pâtons). Décoller la pâte et plonger immédiatement dans l'huile préchauffée. Dorer les 2 faces et égoutter sur du papier absorbant ou vieux drap, laisser refroidir.				0	
POUR LA GARNITURE:					
Après égouttage, placer les bougnettes dans la panière en osier. Sucrez. Superposer et sucrez les bougnettes en quinconce au fur et à mesure. On peut asperger les bougnettes sucrées de muscat (facultatif).				0	

Ajouter
à ma
sélection
ambassadeur