

Bugnes

Pour 30 bugnes environ

Ingrédients :

- 300g de farine T55
- 50g de sucre
- ½ jus de citron jaune
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 50g de beurre
- 30g de sucre glace

Réalisation de la pâte :

Mettre tous les ingrédients dans un cul de poule (SAUF le sucre glace). Mélanger et malaxer la pâte jusqu'à qu'elle soit bien souple et ne colle plus aux doigts. Soudrer d'un peu de farine si besoin. Laissez reposer 2h.

Réalisation des bugnes :

Prendre une boule de pâte de la grosseur d'une orange

L'étaler sur le plan de travail préalablement fariné

Faire une bande avec le rouleau à pâtisserie (bien aplatir la pâte si on veut que les bugnes soient fines).

Dessiner les bugnes : « un losange avec une boutonnière, au centre prendre un coin de losange, le passer dans la boutonnière pour lui donner la forme d'une bugne ».

Procéder ainsi avec toute la pâte.

Possibilité d'étaler la pâte en une seule fois et de séparer les bandes de pâtes avec une roulette à bugnes.

Cuisson des bugnes :

Mettre 2 à 3 pains de Végetaline à fondre dans une sauteuse (possibilité d'utiliser de l'huile de friture mais fait des bugnes plus grasses).

Lorsque la Végetaline est bien chaude, mettre les bugnes à cuire, les retourner dès qu'elles commencent à colorer. (Mettre 3 ou 4 bugnes par cuisson)

Réserver sur une plaque pour les égoutter, puis soudrer un peu de sucre glace dessus.