



LES BUGNES DU 1ER FEVRIER

Pour (environ) 6 personnes, ce qui ne veut pas dire grand-chose étant donné que les bugnes, ça se mange sans faim!

- 1,5 dl de lait
- 8 g de levure de boulanger
- 75 g de beurre
- 300 g de farine
- 1 pincée de sel
- 50 g de sucre
- Le zeste d'une orange
- 2 oeufs
- Huile de friture (aujourd'hui, c'était Frial)
- Sucre glace

Délayer la levure de boulanger dans le lait tiède.

Faire fondre le beurre.

Mélanger la farine, le sel, le sucre, le zeste d'orange dans un grand saladier.

Ajouter le levain, puis les oeufs et le beurre. La pâte doit être épaisse, mais pas de consistance à faire une boule, elle reste souple. Laisser reposer au moins trois heures sous un torchon humide. Au bout de ce temps, la pâte a doublé et colle au torchon (d'où l'intérêt qu'il soit humide...)

Fariner le plan de travail et déposer la pâte pour la pétrir afin d'obtenir une boule que vous diviserez en quatre.

Etaler au rouleau à pâtisserie le plus finement possible (la bugne gonflera suffisamment toute seule...). Y découper des losanges de pâte et fendre ces losanges d'un trait en leur centre. Insérer une pointe du losange dans le centre : cela forme une cravate de pâte (les enfants adorent faire ça, je le sais, je l'ai fait et j'ai testé aujourd'hui avec ma fille...).

Déposer ces losanges tournicotés les uns à côté des autres et faire chauffer l'huile.

Frire les bugnes par quatre-cinq en les laissant très peu (une minute recto-verso au maximum) dans le bain de friture et les déposer sur du papier absorbant.

Quand un premier plat est fini, le transvaser dans un autre et saupoudrer les bugnes de sucre glace. Jeter le papier absorbant et recommencer les opérations. Les bugnes évitent ainsi de ramollir et restent doucement croustillantes.