

**750g**

# Bugnes gourmandes



30min



Facile



Bon marché

Par Ciboulette57

Les beignets de carnaval version lyonnaise ! On les trouve moelleux ou croustillants et ici, ce sont les bugnes moelleuses que je propose. Pour les croustillantes, c'est tout pareil sans la levure.

## Ingrédients

**6 personnes**

### Pour environ 30 beignets

250 g de farine de blé (T45)

80 g de beurre

2 c. à s. de lait

10 g de levure de boulanger fraîche

1 pincée de sel ou sel fin

2 oeufs

40 g de sucre en poudre ou sucre semoule

1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger

1 c. à c. de rhum ambré

## Cuisson et décoration

1 l d'huile de tournesol

Sucre glace

### Matériel

Casserole

Four à micro-ondes

Friteuse

Saladier

Papier absorbant

### Préparation

Préparation : **25min**Cuisson : **5min**Attente : **3h**

- 1 La pâte : Coupez le beurre en morceaux dans un bol puis passez-le quelques secondes au micro-ondes afin de le ramollir légèrement. Diluez la levure dans le lait.
- 2 Mélangez la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Formez un puits, ajoutez le beurre, les œufs, l'eau de fleur d'oranger, le rhum et la levure puis pétrissez à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3 Couvrez votre pâte d'un linge propre puis laissez-la reposer environ 2 heures à température ambiante. Placez-la ensuite 30 minutes au réfrigérateur afin de la refroidir un peu.
- 4 Le façonnage, la cuisson et la finition : retirez la pâte du réfrigérateur, farinez votre plan de travail puis abaissez-la sur environ 5 mm. Découpez des losanges de 2,5 x 9 cm avec une roulette cannelée puis incisez-les au centre sur environ 2 cm. Attrapez une extrémité puis passez-la dans la fente.
- 5 Faites chauffer l'huile à 175°C dans une grande casserole ou dans une friteuse, plongez-y les beignets puis laissez-les cuire quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Égouttez-les bien, déposez-les sur du papier

absorbant puis laissez-les refroidir. Saupoudrez généreusement vos bugnes de sucre glace avant de servir.

---