

◆ BUGNES BRIOCHEES

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 80 g de sucre semoule
- 10 g de sel
- 4 œufs
- 180 g de beurre
- 4 g de levure de boulanger
- 70 g d'eau (+ ou -)
- huile de friture
- sucre glace pour le décor



Recette :

- 1) Pétrir 2/3 minutes : la **farine**, le **sel**, le **sucre**, les **œufs**, **levure** et l'**eau**.
- 2) Ajouter le **beurre** et pétrir 5 minutes (la pâte doit se décoller des bords du récipient).
- 3) Laisser une nuit au réfrigérateur.
- 4) Etaler la pâte au rouleau pour 1 cm d'épaisseur.
- 5) Détailler des morceaux suivant votre convenance.
- 6) Les cuire dans l'**huile**, à 180° C maximum, jusqu'à coloration, puis les égoutter sur du papier absorbant.
- 7) Saupoudrer de **sucre glace** et déguster.

◆ BUGNES OREILLETES

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- 2 œufs
- 50 g de beurre
- 20 g de sucre semoule
- 4 g de sel
- 320 g de farine (+ 300 g pour fariner le plan de travail)
- 100 g de lait
- huile de friture
- sucre glace pour le décor



Recette :

- 1) Faire chauffer : le **lait**, le **beurre**, le **sucre**, le **sel**.
- 2) Verser sur la **farine** et ajouter les **œufs**.
- 3) Pétrir 5 minutes (la pâte doit être souple).
- 4) Couper 1/4 de la pâte (fariner pour que ça ne colle pas) et façonner un boudin de 1.5 cm de diamètre, puis couper des morceaux de 7 à 8 mm d'épaisseur.
- 5) Disposer ces petits morceaux sur leur tranche sur un plateau fariné, ainsi de suite pour le restant de la pâte.
- 6) Sur le plan de travail verser 250/300 g de **farine**.
- 7) Prendre 4 bugnes et les étaler dans la **farine** avec un rouleau pour qu'elles soient très fines.
- 8) Toutes les 20 bugnes les brosser pour enlever toute la farine (très important).
- 9) Lorsque les bugnes sont prêtes, les cuire dans l'**huile** à 180° C maximum, les retourner après quelques secondes, puis les égoutter sur du papier absorbant.
- 10) Saupoudrer de **sucre glace** et déguster.