

CARNAVAL ET CONFETTIS

Ma recette de bugnes au four !

Les beignets de carnaval ont des appellations différentes selon les régions de France : on parle de «bugnes» dans le Lyonnais, de «merveilles» à Bordeaux, de «bottereaux» à Nantes et c'est pareil en Italie : plus communément Bugie ou Chiacchiere on les appelle Frappe, Maraviglias, Fiocchetti dans d'autres régions !

les ingrédients



250 g de farine T55



25 g de beurre doux



1 œuf entier



2 jaunes d'œufs supplémentaires



40 g de sucre en poudre

20 ml de jus d'orange ou 20 g de zeste de citron



8 g de levure chimique pour gâteaux



1/2 gousse de vanille



1 pincée de sel



Sucre glace pour la présentation

1

• Mélangez dans un bol la farine, la levure, le sucre, le jus d'orange ou le zeste de citron, l'œuf entier et les deux jaunes d'œufs préalablement battus.

• Ajoutez le beurre mou, le sel et la vanille.

• Pétrissez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.

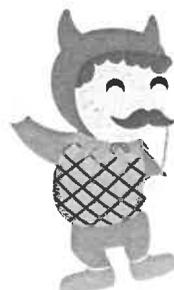


3

• À l'aide d'une roue à pâtisserie crantée, découpez des bandes d'environ 10cm sur 5cm et faites des entailles sur la surface (deux entailles diagonales ou une entaille verticale).

• Posez les formes obtenues sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

• Juste avant la cuisson, vaporisez-les avec de l'eau.



Miam ! Bonne dégustation !

2

• Formez une boule et laissez la pâte reposer pendant 30 minutes à température ambiante, enveloppée dans du film plastique.

• Après 30 minutes, prenez une partie de la pâte, en laissant le reste dans le film plastique pour éviter qu'elle ne sèche, et étalez-la légèrement au rouleau à pâtisserie (pas besoin de farine).

• Roulez jusqu'à obtention d'une pâte plutôt fine.



4

• Faites cuire vos bugnes dans un four préchauffé à 190° pendant environ 8 à 10 minutes, selon l'épaisseur de vos formes.

• Les bugnes doivent prendre une coloration brun doré.

• Sortez-les du four, laissez-les refroidir et saupoudrez-les de sucre glace.

