

Recettes de desserts français

Bugnes lyonnaises

Ingrédients 50 bugnes environs

- 250 gr de farine
- 3 œufs
- 50 gr de beurre
- 50 gr de sucre en poudre
- 50 gr de crème fraîche
- 1 verre à liqueur d'eau de vie de raisin
- Huile de friture
- 2 pincées de sel
- Du sucre glace (ici, du sucre en poudre mixé)

Préparation : 15 mn

Repos de la pâte : 2 h

Cuisson : 2 mn par tournée
de bugnes

Mettre la farine dans un bol.

Ajouter les œufs et le beurre.

Travailler l'ensemble à la spatule.

Ajouter ensuite le sel, le sucre, l'eau de vie (ou rhum) et la crème fraîche.

Travailler la pâte afin qu'elle devienne lisse épaisse et élastique.

Former une boule et laisser reposer 2 h.

Abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur de 4/5 mm.

Découper la pâte en losanges de 5 cm de côté environ.

Faire chauffer de l'huile de friture et y faire frire les losanges de pâte découpés pendant 2 mn environ.

Si les bugnes cuisent trop vite, réduire le feu.

Egoutter les bugnes sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre glace (sucre en poudre mixé) et de cannelle moulue.

Servir chaud.