



Les Bugnes



Niveau de difficulté	Confirmé
Coût	Bon marché
Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	1 min
Temps de repos	1 heure

Pour **6** personnes

Ingrédients

Pour la recette des bugnes :

500 g Farine
200 g Beurre mou
4 Oeufs
10 g Levure alsacienne
1/2 Citron (ou yuzu)
1/2 Orange
1 pincée Sucre en poudre
1 c. à soupe Rhum
2 l Huile d'arachide
Sucre glace

Réalisation

1 Sortez le beurre du réfrigérateur au moins 1 h à l'avance afin de le ramollir ou utilisez le micro-ondes. Râpez très finement les zestes du citron et de l'orange. Mélangez la farine, la pincée de sucre et la levure alsacienne. Incorporez les œufs un par un puis le beurre mou, les zestes de citron et d'orange râpés et le rhum. Travaillez bien la pâte. Laissez reposer 1 h au frais.

2 Faites chauffer l'huile à 170 °C dans une friteuse. Étalez très finement la pâte au rouleau. À l'aide d'une roulette cannelée, découpez la pâte en triangles de 10 cm de côté. Plongez les morceaux de pâte par petites quantités dans la friteuse. Dès que les bugnes remontent à la surface (après quelques secondes), égouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Le conseil du chef : Etaler très finement la pâte donne aux bugnes une texture plus craquante. Ajoutez-y des zestes d'orange et de citron, ou pourquoi pas de yuzu..., pour revisiter ce beignet **très terroir**.