

OREILLETES DE MARDI-GRAS

Ingrédients pour 8 personnes (ou moins si on est gourmand)

- 200 g de farine
- 25 g de beurre mou
- 2 oeufs
- 1 cuillerée à soupe de fleur d'oranger (ou autre parfum ou alcool)
- 1 citron ou orange non traité(e)
- 2 pincées de sel
- sucre glace
- huile à friture

1- Pâte :

Mettez la farine dans un saladier. Faites un puits au centre. Ajoutez les oeufs, le beurre, le zeste de l'agrumes. Versez l'eau de fleur d'oranger et le sel. Mélangez le tout, du centre vers l'extérieur. Bien écraser jusqu'à que la pâte soit souple. Rajoutez éventuellement de la farine si ça colle. Roulez la pâte en boule et recouvrez-la d'un film étirable. Laissez-la reposer au réfrigérateur au moins 4 heures.

2- Oreillettes :

Retirez la pâte du réfrigérateur et laissez à température ambiante une dizaine de minutes. Etalez-la le plus finement possible sur le plan de travail fariné. Coupez des rectangles. (Il est indiqué : 8cm sur 4cm, mais on fait comme on peut!)

3- Cuisson :

Faites chauffer l'huile de votre friteuse et plongez les rectangles au fur et à mesure par 3 ou 4. Ils remontent à la surface et gonflent rapidement. Les retournez avec une écumoire. Attendez qu'ils prennent une peu de couleur mais pas trop ! Egouttez-les sur un papier absorbant.
Servez en saupoudrant de sucre glace.

J'ai été surprise par la légèreté de ces oreillettes, alors que souvent les beignets semblent gras et lourds à digérer.

A ESSAYER ABSOLUMENT.