

# Roussettes de Chartres



## Pour 35 à 40 roussettes

**Préparation : 20 minutes**

**Repos : 1 heure ou 1 nuit**

**Cuisson : 3 minutes par roussette**

- 500 g de farine
- 100 g de sucre
- 5 cl de lait
- 125 g de beurre mou
- 3 gros oeufs
- 20 g de levure de boulanger fraîche (ou 1 sachet)
- 5 g de sel (une petite cuillère à café)
- 1/2 bouchon de rhum
- Huile (pour la cuisson)

Dans un petit récipient, émiettez la levure (si c'est de la fraîche) et mélangez avec le lait tiède.

Dans le bol du robot, versez la farine, le sucre, le sel. Ajoutez les oeufs, le rhum, le beurre (si celui-ci n'est pas assez mou, passez-le quelques secondes au micro-onde en position décongélation pour le ramollir un peu). Ajoutez le mélange lait/levure.

Mélangez avec le crochet. Commencez en petite vitesse puis poursuivez en vitesse moyenne pendant environ 10 minutes. *Vous allez obtenir une pâte élastique qui semblera collante mais ce n'est pas le cas donc ne rajoutez pas de farine.*

Façonnez la pâte en forme que vous souhaitez. Placez-la dans un récipient puis laissez lever pendant 1 heure (minimum) dans un endroit tiède ou encore mieux tout une nuit au réfrigérateur dans un récipient hermétique, c'est ce que je fais le plus souvent. La pâte va doubler de volume, si ce n'est pas le cas poursuivez le temps de levée.

Faites chauffer le bain de friture sur feu moyen. Il faudra au moins 2 cm d'huile dans la poêle.

Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie sur 5 mm d'épaisseur. Découpez la pâte avec une roulette à pâtisserie ou un emporte-pièce ou encore un verre.

Vérifiez que l'huile est assez chaude en y trempant un petit bout de pain.

Placez les portions de pâtes dans la friture 4 par 4. Il faudra environ 3 minutes pour les cuire en les retournant.

Égouttez sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace si vous le souhaitez car elles peuvent tout aussi bien se manger sans.