

• • • Les bugnes de mon pépé

Dessert incomparable : mi-beignet, mi-merveille, mi-oreillette !

Dessert inévitable et indétrônable quand la période de Mardi Gras approche.

Dessert qui est un moment de partage par excellence tant lors de la préparation où tout le monde donne la main (pour étaler, découper, faire passer, cuire, sucrer...), tant lors de la dégustation car chacun apporte ses bugnes fraîches aux amis et voisins...

Les bugnes peuvent être fines pour ma mère et ma nièce Roro ou épaisses pour mon père et moi. Des « matafans » comme aurait dit mon pépé... Mon chéri et ma nièce Lolo eux les dévorent toutes !!

Avec cette pâte vous pourrez les rouler et les étaler aussi finement qu'une feuille à cigarettes ou les laisser épaisses... Il suffit d'adapter le temps de cuisson.

Prévoir une 1/2 journée pour préparer, laisser reposer, cuire et nettoyer ! Prévoir 45 minutes à 1h de cuisson pour 1kg de farine à 3.

On en fait au moins avec 1kg de farine à chaque fois histoire de rentabiliser la préparation et de surtout pouvoir en manger suffisamment !

Peut se conserver quelques jours dans une boîte en métal mais le meilleur c'est de les manger encore tièdes !!

Ingrédients :

- * 500g de farine
- * 100g de beurre pommade
- * 30g de sucre en poudre
- * 6 œufs entiers
- * 10g de levure fraîche de boulanger
- * 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- * 2 cuillères à soupe d'eau
- * 4 cuillères à soupe de rhum blanc
- * 3 pincées de sel
- * sucre glace (environ 250g)
- * huile de friture (1L)



Préparation :

Préparer la levure : l'émietter dans un bol et mettre l'eau tiède dedans. Laisser reposer 5 minutes.

Sortir la plaquette de beurre à l'avance et la laisser ramollir à température ambiante (si on est pressé on coupe le beurre en morceaux).

Dans un saladier, mettre la farine, le sucre et le sel. Mélanger rapidement.

Ajouter l'huile d'olive, la levure-eau et le rhum. Ajouter le beurre ramolli et mélanger du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.

Ajouter les œufs un à un et pétrir pendant 5 minutes. Se faire aider si besoin par quelqu'un pour tenir le saladier. Pour que la pâte ne fasse pas de grumeaux, ne pas hésiter à « couper » la pâte avec ses doigts et à bien la malaxer.

Ajouter de la farine pour que la pâte se décolle un peu du saladier. La pâte est très souple et assez lisse.

Couvrir d'un linge humide et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Chauffer l'huile (à 180°C) dans une casserole-friteuse.

Pour savoir si l'huile est chaude, il suffit de tremper un morceau de pâte dedans. Si c'est prêt, la p'tite bugne frit. Sinon, il faut attendre encore un peu. Attention ensuite à ne pas mettre l'huile trop chaude car les bugnes noirciraient sans cuire.

Quand la pâte a levé, couper-en un bout et déposer-le sur un plan de travail fariné.

Etaler la pâte plus ou moins finement selon ses envies avec un rouleau à pâtisserie.

Ne pas en faire trop à l'avance car elles sécheraient.

Couper les bugnes en rectangle par exemple 8cmx4cm (ou les formes souhaitées et les tailles désirées) avec une roulette dentelée en bois.

Faire une incision (ou 2) au centre de 4-5 cm de long. Attention à ne pas s'approcher trop près des bords de la bugne.



Mettre quelques bugnes à la fois dans l'huile (attention aux éclaboussures brûlantes). Les piquer immédiatement à plusieurs endroits avec une fourchette (à long manche). La bugne va gonfler.

Retourner-la quand la face dans l'huile a légèrement doré (toujours avec 2 fourchettes à long manche).

Laisser cuire un peu l'autre face.

Retirer de l'huile en laissant s'égoutter au-dessus de la poêle et poser les bugnes unes à unes sur du papier absorbant. Attendre quelques instants et saupoudrer largement de sucre glace. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Déguster !!!

Astuces :

Pour la levure, attention à ne pas mettre de l'eau trop chaude qui tuerait les levures vivantes. On peut remplacer le rhum par de l'eau de fleur d'oranger ou par un filet de jus de citron. Prévoir de grandes panières en osier avec du papier essuie-tout dedans pour pouvoir disposer au mieux les bugnes sans les écraser et les sucrer facilement.

Je prends de l'huile de Tournesol.

Si l'huile mousse trop ou s'il y a beaucoup de dépôt au fond de la friteuse (souvent à mi-cuisson si on fait plus de 1kg de farine), il faut arrêter, laisser refroidir l'huile, la remettre dans la bouteille vide, nettoyer la « casse » avec du papier journal puis de l'essuie-tout et refaire chauffer de l'huile propre car il n'y a rien de pire que des bugnes qui sentent mauvais et qui sont marrons sans être cuites (comme souvent chez les pâtisseries malheureusement)... Ne pas mettre trop de bugnes dans la poêle en même temps car cela devient ensuite difficile à gérer, surtout les fines.

Mon pépé étirait la pâte juste avant de la déposer dans le bain d'huile pour que les bugnes soient encore plus fines !