



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Tourtisseaux



8h40 **20 min** **20 min** **8h** **522**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Pour la pâte à tourtisseaux

600 g **Farine**
30 g **Sucre semoule**
90 g **Beurre**
12 cl **Lait demi-écrémé**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 **Sel**
2 c. à soupe **Eau de fleur
d'oranger**
1 **Huile pour friture**
1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la pâte à tourtisseaux

- 1 Dans un saladier, mélanger les oeufs entiers, le beurre pommade, la farine, le sucre, l'eau de fleur d'oranger et quelques pincées de sel.
- 2 Pétrir grossièrement la pâte avec les mains.
- 3 Recouvrir le saladier d'un film et laisser reposer pendant 8 heures au réfrigérateur.
- 4 A l'aide d'un rouleau, étaler la pâte sur une épaisseur un demi-centimètre d'épaisseur.
- 5 Découper les tourtisseaux en losanges ou toutes autres formes souhaitées.

Étape 2

Cuisson des tourtisseaux

- 1 Verser l'huile dans la friteuse et lorsqu'elle est bien chaude, plonger délicatement les tourtisseaux dedans.
- 2 A l'aide d'une écumoire, les retourner régulièrement afin d'uniformiser la coloration.
- 3 Les beignets doivent être retirés juste avant la coloration souhaitée car ils continuent de cuire quelques minutes hors de la friture.

- 4 Les sortir de l'huile de friture et les déposer sur du papier absorbant pour éponger l'excédant de matière grasse.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser le sucre glace dans une assiette creuse et rouler les tourtisseaux dedans.
- 2 Servir chaud.