Thomas Brachet

*Crêpes, beignets et gaufres sucrés*

# Oreillettes

| 35 min | 20 min | 15 min | 0 | 351 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation de la pâte

1. Casser les œufs et les réserver dans un saladier.
2. Dans un cul de poule, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel.
3. Extraire le zeste du citron à l'aide d'un zesteur ou d'une râpe à maille fine, l'ajouter au mélange.
4. Ajouter les œufs entiers, l'huile et l'eau de vie.
5. Pétrir la pâte à la main pendant environ 10 minutes jusqu'à obtenir une préparation homogène qui ne colle pas aux doigts.
6. Pétrir en formant une boule de pâte en en récupérant les miettes dans le saladier.

**Étape 2**

## Découpage des oreillettes

1. Poser un torchon propre sur une planche et le saupoudrer de farine.
2. Fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie.
3. Prélever une portion de pâte dans le cul de poule et l'étaler sur le plan de travail à l'aide du rouleau jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 5 mm.

Ingrédients
pour 12 personnes

**Ingrédients pour les oreillettes**

- 500 g **Farine**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 4 c. à soupe **Sucre semoule**
- 4 c. à soupe **Huile d'arachide**
- 1 verre(s) **Eau de vie**
- 1 sachet(s) **Levure chimique**
- 0.5 **Citron(s)**
- 1 pincée(s) **Sel**

**Ingrédients pour la friture**

- 1.5 litre(s) **Huile d'arachide**

**Ingrédients pour le dressage**

- 2 c. à soupe **Sucre glace**

4. Continuer à fariner le rouleau pendant l'opération pour qu'il n'adhère pas à la pâte.
5. Fariner la lame d'un couteau et découper la pâte en losanges.
6. Effectuer une incision d'environ 2 cm au milieu des losanges et les disposer délicatement sur le torchon fariné.
7. L'incision donnera la forme spécifique des oreillettes après friture. On peut aussi faire passer une des pointes de la pâte à travers l'incision pour leur donner une forme originale.
8. Si la pâte est trop collante et difficile à travailler, la laisser reposer pendant 10 minutes au réfrigérateur.

**Étape 3**

## Cuisson des oreillettes

1. Faire chauffer une casserole remplie aux 3/4 d'huile d'arachide.
2. L'huile doit être juste assez chaude pour colorer les oreillettes et laisser le temps de les cuire à cœur. Pour tester la température, jeter un morceau de pâte dans l'huile et attendre qu'elle frémisse.
3. Enlever l'excédant de farine et plonger les bugnes dans l'huile.
4. Quand l'huile est à la bonne température, les bugnes se gonflent.
5. Quand les oreillettes commencent à souffler, les retourner à l'aide d'une écumoire pour les faire colorer uniformément.
6. Quand elles sont uniformément colorées, les retirer du bain d'huile à l'aide d'une écumoire et les poser sur une plaque recouverte de papier absorbant.
7. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte à oreillettes.

**Étape 4**

## Dressage

1. Disposer les oreillettes sur un plat.
2. Les saupoudrer de sucre glace. Déguster.