



Crêpes, beignets et gaufres sucrés
Oreillettes



35 min 20 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

351

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 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 frémit.
- 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.