



Allez je vous dévoile la recette des fameuses bougnettes d'Hélène...

**Ingrédients:**

- 1 kg de farine + 500/750 g
- 8 œufs
- zeste d'1 citron non traité
- 1 cube de levure fraîche
- un peu de lait
- 1 flacon de fleur d'oranger
- 125 g de sucre
- 2 pincées de sel
- 125 g de beurre
- 2 litres d'huile
- 1 kg de sucre semoule



Mettre la levure émietée dans un petit bol contenant un fond de lait tiède. Dans une bassine (réservée à cet unique usage), cassez les œufs et fouetter. Ajouter la fleur d'oranger. Râper le zeste de citron\* à la microplane . Faire fondre le beurre et ajouter à la préparation. Verser le sucre et le sel , remuer énergiquement au fouet..

Verser le Kg de farine, mélanger à la corne ou racle-tout avec un mouvement allant du fond vers le dessus. Une fois, la farine bien absorbée, on obtient une pâte très collante. Il faut maintenant pétrir à la main ( 1 seule) en incorporant petit à petit de la farine avec l'autre. La pâte ne doit plus coller ni aux mains, ni à la bassine. Couvrir la bassine d'un torchon et laisser lever au moins 4 heures. Normalement la pâte doit soulever le torchon.

Préparer une grande bassine à friture, préchauffer l'huile. Dans un panier à linge, poser une drap (condamné aux bougnettes). Verser le sucre dans un récipient.

Rabattre la pâte sur le plan de travail, dégazer et couper en pâton égaux selon votre choix, plus ou moins gros suivant la taille de bougnettes désirées. Nous nous les aimons plutôt petites( taille assiette à dessert environ).

Etirer finement au rouleau sur le plan de travail huilé ainsi que le rouleau, surtout pas de farine ce qui vous salirez l'huile de friture. Décoller la pâte et plonger immédiatement dans l'huile préchauffée. Dorer les 2 faces et égoutter, laisser refroidir. Placer dans le panier. Sucrez à l'aide d'une cuillère à soupe. Superposer les bougnettes en quinconce au fur et à mesure. La dégustation se fera après...

Je remercie Christine de Torrelles pour ses citrons si parfumés...

Le bougnettes, c'est de l'amour et du partage...