

BUGNES

 pour 4 personnes

 15 mn

 2 mn

Ingrédients :

250 g de farine de blé

1 pincée de sel

1/2 sachet de levure chimique

70 g de beurre

8 cl de lait

1 œuf

1 L d' **huile de pépins de raisin**

sucre glace

Préparation :

1. Verser dans un saladier la farine, le sel et la levure. Mélanger, puis faire un puits au centre. Ajouter le beurre coupé en petits dés, le lait et l'œuf entier.
2. Mélanger tous les ingrédients en faisant attention au beurre pour qu'il s'incorpore complètement aux autres ingrédients. Faire une pâte bien homogène former une boule. Faire reposer une demi-heure environ à température ambiante dans le saladier recouvert d'un torchon.
3. Former les bugnes - Fariner le plan de travail et étaler votre pâte au rouleau. Former un rectangle d'environ épaisseur de 4 mm d'épaisseur. Découper des bandes dans le sens de la longueur. Re-découper ces bandes dans le sens de la largeur pour créer des rectangles de 8 cm de long par 5 cm de large. Inciser la bande dans sa longueur sur 3 cm. Déposer votre bugne bien à plat sur une feuille de papier sulfurisé, en attendant de la faire cuire.
4. Verser un litre d'huile de pépins de raisin dans une poêle à fond épais ou dans une friteuse. Faire chauffer la poêle jusqu'à ce que l'huile crépote.
5. L'huile de pépins de raisin doit être chaude, mais pas brûlante.
6. Plonger les bugnes 4 par 4 dans l'huile chaude. À l'aide d'une fourchette, les retourner au bout d'une minute ou deux. Les bugnes doivent être dorées mais pas trop colorées.
7. Disposer les bugnes dans une assiette creuse, recouvertes de papier absorbant.
8. Répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les bugnes soient prêtes.
9. Saupoudrer les bugnes de sucre glace.

