



BUGNES LYONNAISES

INGREDIENTS :

- 500 gr de farine - 100 gr de beurre
- 125 gr de sucre semoule - 4 oeufs
- 10 cl d'eau de fleur d'oranger
- 1 CS de rhum brun pour réhausser l'eau de fleur d'oranger
- 25 g de levure déshydraté SAF ou $\frac{1}{2}$ cube de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- 1 litre d'huile pour friture type "Frial" ou "Végétaline"

LA RECETTE :

- 1 - Mélangez la farine et la levure sèche dans le bol du robot puis ajoutez le sucre, le sel, l'eau de fleur d'oranger et le rhum. (Si vous utilisez de la levure de boulanger fraîche, il faut la faire fondre 5mn dans l'eau de fleur d'oranger tiédie)
- 2 - Ajoutez les oeufs un par un et incorporez le beurre ramolli. Pétrissez 10 minutes environ et débarrassez le pâton élastique dans un saladier propre.
- 3 - Couvrez et laissez reposer à température ambiante environ 4 heures. La pâte doit doubler de volume.
- 4 - Farinez le plan de travail et étaler la pâte au rouleau pas trop épaisse. (environ 5mm)
- 5 - Faites chauffer le bain de friture à 170° et pendant ce temps découpez la pâte en différentes formes et plongez les dans la friture pour les cuire.
- 6 - Surveillez la cuisson et retournez la bugne dès que vous obtenez une belle coloration.
- 7 - Égouttez sur un papier absorbant et saupoudrez de sucre glace. Dégustez-les froides..

Bonne dégustation !

