



## Oreillettes



### Ingrédients :

le zeste d'une orange et d'un citron, 500g de farine, 2 cuillères à soupe de lait tiède, 4 oeufs, 50g de sucre, 50g de beurre fondu, 5g de sel, 1 paquet de sucre vanillé, 1 paquet de levure chimique, huile pour friture, sucre semoule.

### Préparation :

Mélangez le zeste des agrumes à la farine, puis ajoutez la levure, et formez une fontaine.

Ajoutez au centre les sucres, les oeufs entiers, le lait tiède et le beurre fondu, ainsi que le sel.

Pétrir le tout longuement pour avoir une pâte lisse (le pétrissage peut être un peu dur car la pâte ne contient pas beaucoup de liquide mais elle finit par s'assouplir) et laissez la pâte recouverte d'un torchon, lever dans un endroit chaud pendant 1 heure ou 2 heures.

Mettez l'huile de friture à chauffer dans une grande cocotte ou friteuse.

Coupez la pâte en gros morceaux et les étaler très finement de façon à presque voir à travers. Puis les mettre à frire 1 à 2 minutes de chaque côté dans une huile bien chaude.

Les retirer à l'aide d'une écumoire en fer et les placer sur la tranche sur une grille fine afin que l'huile s'égoutte.

Les sucrer au fur et à mesure (nous on utilise du sucre semoule), puis les empiler délicatement.

Et voilà, vos oreillettes sont prêtes à être dégustées !!!! Attention, pour les conserver plus longtemps, il faut les garder soit dans une boîte hermétique, soit dans un local frais à l'abri de l'humidité, sinon elles perdraient tout leur croustillant et ainsi tout leur charme !