



LES BUGNES DE LA GRAND-MERE DE LORETTE

Ingrédients pour la moitié de la recette de la grand-mère de Lorette : (à faire la veille)

400g farine - 2 oeufs - 90g beurre - 1 càs crème fraîche - 2,5 càs sucre - QS fleur d'oranger ou de rhum (pour moi 1 bouchon d'eau de fleur d'oranger mais j'aurais dû en mettre 2) - sel - végétaline ou huile de pépins de raisin -

Mélanger à l'aide du robot muni de la feuille la farine, une pincée de sel, le sucre, les oeufs et le beurre ramolli. Ajouter la crème, la fleur d'oranger ou le rhum et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur 24h00.

Le lendemain, étaler la pâte très, très finement (au laminoir c'est plus facile). Découper à l'aide d'une roulette. Faire rapidement frire dans la végétaline ou dans l'huile de pépins de raisin chaude. Déposer sur du papier absorbant.

Saupoudrer de sucre glace, déposer dans un saladier. Déguster ou couvrir et réserver dans une pièce froide (ça c'est le conseil de la grand-mère de Lorette).