

MERVEILLES

Pour un grand saladier de merveilles pour les mercredis merveilleux et les autres:



10 cl de crème liquide
1 gros oeuf battu
1 pincée de sel
1 pincée de sucre
les zestes d'un citron bio
1 cs de Rhum
25 g de beurre fondu froid
200 g de farine tamisée (T45)

Mélanger tous les ingrédients sauf la farine dans une terrine ou dans le bol de votre robot.

Ajouter rapidement la farine, mélanger, pétrir la pâte.

Laisser reposer à couvert 1h au minimum.

Abaisser la pâte aussi mince que possible et découper des rectangles à l'aide d'une roulette à pâte.

Inciser les rectangles au centre avec la roulette.

Cuire dans un grand bain de friture chaude jusqu'à ce que les merveilles soient bien dorées.

Egoutter puis déposer sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace.