

Bugnes des Monts du Lyonnais

par Cornus rex-populi & Fromfromgirl

Ingrédients

- Farine : 550 g
- Beurre salé (adaptation bretonne, parce que dans le Lyonnais, on ne mange généralement pas de beurre salé) : 250 g
- Levure de boulanger : q.s.p. 500 g de farine ou 1-2 sachets de levure en grains
- Sucre : une cuillère à soupe, mais adaptation bretonne oblige, on passe à 3 cuillères à soupe 50 g
- Extrait de fleur d'oranger : 2 cuillères à soupe
- Un jus de citron
- Sucre glace
- Huile de friture (huile de tournesol par exemple, surtout pas d'huile de palme ou d'huile spéciale friture) : 1 à 1,5 l
- Œufs : 5

Préparation

Sortir les ingrédients du réfrigérateur une demi-heure avant de commencer la préparation.

Verser la farine dans un récipient de taille adaptée. Ajouter le beurre coupé en petits cubes, les œufs, le sucre, la levure, le jus de citron, l'extrait de fleur d'oranger.

Mélanger et brasser le tout avec les mains ou avec un appareil électrique *ad hoc*, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Attention, si la pâte ne se détache pas suffisamment bien des parois du récipient, c'est qu'elle est trop liquide et qu'il est nécessaire de rajouter de la farine en quantité suffisante pour remédier au problème.



Réserver près d'un radiateur ou autre appareil de chauffage pour laisser reposer et gonfler la pâte pendant une durée variable : 1h30 à 2h30 voire plus en fonction de la température.

Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie en farinant légèrement. La pâte doit faire de 1 à 3 mm d'épaisseur. L'épaisseur peut être variable, ce qui donnera des bugnes plus ou moins gonflées ou plus ou moins croustillantes.

Couper la pâte étalée en bandes d'environ 4-5 cm de largeur pour 8 de longueur (mais en fait, la géométrie est libre, c'est juste une question de manipulation ultérieure).



Cuisson

Dans une poêle, faites chauffer vivement l'huile de friture. Une fois l'huile bien chaude, faites frire les morceaux de pâte (nombre variable en fonction de la taille de la poêle).

La pâte doit normalement gonfler à la cuisson. Elles se transforment en bugnes ! Les retourner avec des instruments adaptés, en évitant qu'elles ne brunissent trop. Retirer les bugnes et les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant. Une fois égouttées et légèrement refroidies, transférer les bugnes sur un plat et les saupoudrer de sucre glace.



Dégustation

Les bugnes peuvent être dégustées tièdes ou froides pendant quelques jours. Elles supportent également la congélation dans un récipient étanche.

