

BUGNES LYONNAISES

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1,5 dl de lait
- 8g de levure de boulanger
- 75g de beurre
- 250g de farine
- 1 pincée de sel
- 30g de sucre
- 1 zeste de citron
- 2 œufs
- huile de friture
- papier absorbant
- sucre glace

Préparation :

- Délayer la levure de boulange dans le lait tiède.
- Faire fondre le beurre.
- Mélanger la farine, le sel, le sucre, le zeste de citron dans un grand récipient.
- Ajouter les œufs et le beurre.
- Intégrer les ingrédients à la cuillère en bois.
- Pétrir à la main.
- Faire reposer une nuit à l'abri des courants d'air.
- Abaisser au rouleau à pâtisserie pour obtenir une pâte très fine.
- Découper la pâte en losanges. Fendre les losanges au milieu.
- Faire chauffer de l'huile de friture dans une poêle.
- Plier les losange : faire passer une pointe du losange.

Cuisson :

- Frire les losanges, 30 secondes par face.
- Egoutter le trop-plein de friture sur du papier absorbant.
- Saupoudrer les bugnes de sucre glace.