

JOYEUSES PÂQUES !



© 2010 Lawrence W. | All rights reserved.

Bougnettes ou « bunyettes » de Claude Fosse d'après la recette de « Chouchou »

**6 œufs
1 kg de farine
75 gr de sucre
10g de sel
2 zestes de citron
vanille
fleur d'oranger
½ verre de rhum
tiédir un verre de lait et faire fondre 30 gr de levure
mélanger le tout
rajouter 100 g de beurre ramolli
pétrir et laisser lever 2 heures**

Dans un grand saladier, verser la farine. Y faire un puits et ajouter le sucre, le sel et les zestes de citron, le rhum, etc... la levure et le beurre en pommade. Ajouter alors un œuf. Travailler la pâte à la main. Quand la farine a absorbé l'œuf, en ajouter un deuxième et retravailler jusqu'à absorption. Et ainsi de suite jusqu'au dernier œuf. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du récipient et des doigts et qu'elle forme une boule luisante, lisse et souple. Recouvrir le saladier d'un

torchon et mettre la pâte à lever dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air.

Elle doit au moins tripler de volume, ce qui prend environ 2 heures.

Une fois la pâte levée, en prendre une petite boule et l'étirer délicatement soit entre les doigts en tournant, soit sur le genou protégé d'un linge ou un cul de poule retourné, soit au rouleau (sans ajouter de farine) jusqu'à l'obtention d'un disque régulier, le plus mince possible.

La plonger alors dans l'huile chaude, la retourner régulièrement à l'aide d'un écumoire jusqu'à ce qu'elle soit d'un blond doré. L'égoutter, la déposer dans un grand plat et la saupoudrer largement de sucre.

Pour réaliser des bunyettes, mieux vaut être à plusieurs: une personne étire minutieusement les bunyettes, une autre les fait frire et la troisième les saupoudre de sucre avant de les ranger délicatement.

(pour le Noël d'antan de Taurinya, plusieurs personnes se relaient pour les confectionner sous vos yeux)