

# LES BUGNES DE GENE (pâte sèche)



*Ce sont les beignets du Carnaval qui, selon les régions, portent le nom de **bugnes**, **roussettes** ou **tourtisseaux**.*

## **INGREDIENTS**

*500 g de farine*

*1 sachet levure chimique*

*75 g beurre*

*5 œufs*

*50 g sucre en poudre*

*Eau de fleur d'oranger ou zeste de citron râpé ou rhum ou selon votre envie*

## **PREPARATION**

*Mélanger la farine et la levure.*

*Creuser un trou au centre, y mettre le sel, le beurre ramolli, l'arôme choisi, le sucre puis les œufs légèrement battus en omelette.*

*Travailler les éléments à la cuiller de bois en incorporant peu à peu la farine puis finir à la main jusqu'à réaliser une boule de pâte. La laisser reposer au moins 2 h.*

## **CUISSON**

*Diviser la pâte en 4 morceaux.*

*Etaler chacun le plus fin possible et découper selon vos envies (emporte pièces, bandes, disque...)*

*Jeter dans la friture (peu à la fois car ils vont gonfler).*

*Sortir avant qu'ils ne soient trop dorés sur du papier absorbant puis saupoudrer de sucre glace.*

*Ils se conservent très bien dans une boîte en fer.*

***Un peu de boulot, mais c'est tellement bon !!!***