

Bougnettes ou Bunyetes d'Hélène

Ingrédients

Pour la pâte à bougnettes

- 20 g de levure fraîche type "l'hirondelle »
- 100 g d'eau de fleur d'oranger
- 65 g de beurre doux fondu (au préalable)
- 4 œufs
- 1 zeste d'un demi-citron
- 500 g de farine T45 ou T0
- 65 g de sucre en poudre
- 1 pincée(s) de sel fin

- 100 g de farine T 45 ou T0
- 2 c. à s. de farine T45 ou T0

Pour le façonnage et la cuisson

- 2 litres d'huile spéciale friture de l'huile neutre (pour étaler)
- 1 rouleau en hêtre
- 1 coupe pâte






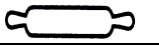

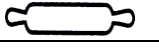


Pour la garniture:

- du sucre en poudre
- du muscat de Rivesaltes (facultatif)

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE À BOUGNETTES

Mettre la levure émiétée dans le bol. Verser l'eau de fleur d'oranger et tiédir 30 secondes - 40°C - vitesse 2. Peser le beurre dans un bol et faire fondre au micro ondes. Ajouter les œufs, le zeste du demi-citron et le beurre fondu, mélanger 15 secondes - vitesse 4. Ajouter la farine (500 g), le sucre et le sel. Mélanger 30 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur) Pétrir 1 minute 30 - fonction Pétrissage. (sans verre doseur). Ajouter la farine (100 g) et pétrir 2 minute 30 - fonction Pétrissage. (sans verre doseur) Ajouter les 2 cuillères à soupe de farine (de façon à retirer la pâte du bol plus facilement). Pétrir 15 secondes - fonction Pétrissage (sans verre doseur)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, eau	30 sec	40°C	2	
	Œufs, zeste, beurre fondu	15 sec		4	
	Farine (500g), sucre, sel	30 sec		3	
		1 min 30			
	Farine (100 g)	2 min 30			
	2 càs de farine	15 sec			

Transvaser dans un cul de poule légèrement fariné, incorporer la farine ajoutée à la dernière étape avant de couvrir du film alimentaire et d'un torchon. Laisser pousser jusqu'au doublement de la pâte (**environ 2 heures**).

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Préparer un wok ou bassine à friture, préchauffer l'huile "spéciale friture". Dans un panier en osier, poser une drap (condamné aux bougnettes). Verser le sucre dans une saupoudreuse. Mettre un peu d'huile neutre dans une tasse. Rabattre la pâte sur le plan de travail, dégazer légèrement et couper en pâton égaux selon votre choix, plus ou moins gros suivant la taille de bougnettes désirées (env. 2 cm x 2 cm pour ma part). Étirer finement au rouleau huilé sur le Roul'pat huilé (surtout pas de farine car cette dernière nuirait à l'huile de friture et dessècherait les pâtons). Décoller la pâte et plonger immédiatement dans l'huile préchauffée. Dorer les 2 faces et égoutter sur du papier absorbant ou vieux drap, laisser refroidir.

POUR LA GARNITURE

Après égouttage, placer les bougnettes dans la panier en osier. Sucrez. Superposer et sucrer les bougnettes en quinconce au fur et à mesure. On peut asperger les bougnettes sucrées de muscat (facultatif).

A la baguette : <http://www.alabaquette.com/>