

Tourtisseaux, beignets de mardi gras



Pour 6 personnes

- 600 g de farine
- 2 oeufs
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1/2 sachet de levure
- 1 cuillère à café d'alcool
(Eau de vie ou rhum)
- 1 cuillère à soupe de sucre vanillé
- huile de friture
- sucre glace ou sucre semoule
Pour saupoudrer les beignets

■ Faire chauffer dans une casserole le lait, ajouter le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange complet. Hors feu, ajouter à l'ensemble le sucre vanillé et l'alcool.

■ Dans un saladier, mettre 400 g de farine, la levure tamisée, les oeufs, bien mélanger. Intégrer progressivement la préparation liquide à la préparation jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter à la main le reste de la farine et travailler l'ensemble jusqu'à que la boule de pâte ne colle plus. Laissez reposer la préparation une heure sous un torchon.

■ Etaler la pâte très finement au rouleau et la découper en petit losange. Faire chauffer l'huile dans une friteuse ou une casserole. Plonger les morceaux de pâte dans l'huile très chaude jusqu'à qu'ils «gonflent», les retourner pour qu'ils cuisent uniformément.

■ *Appelé tourtisseaux en Vendée, bottereaux ou foutimassons du côté de Nantes, Bugnes de Lyon, merveilles dans le sud de la France, beignet de carnaval en Lorraine, chaque région à sa recette pour les beignets de mardi gras.*

Servir : Déposer les beignets sur un torchon dans un plat et saupoudrer de sucre glace.

Régalez-vous de ces beignets en les servant à température ambiante, protégez-les d'un linge (surtout pas de frigo !).

Variation

Rajoutez des zestes d'orange ou de citron confits, hachés finement, à la pâte