BUGNES LYONNAISE

Atelier Lyonnais

RECETTE N° E1029	30 PORTIONS	Famille de produit Dessert

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Beurre	Kg	0,240
Farine	Kg	0,750
Œufs	U	6
Sucre en poudre	Kg	0,120
Sel fin	Kg	0,015
c. à soupe d'huile	U	6
Zeste de citron	U	3
Rhum brun	L	0,015
Huile pour la friture		PM
Sucre glace	Kg	PM

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Laissez ramollir le beurre à température ambiante.

Tamisez la farine en fontaine sur le plan de travail, cassez les oeufs au milieu, ajoutez le sucre, le sel, l'huile et le beurre en pommade, puis mélangez à la main en ramenant peu à peu la farine vers le centre.
Pétrissez longuement jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse qui se décolle des doigts.
Incorporez le zeste de citron et le rhum et travaillez la pâte encore quelques instants.
Mettez-la dans un saladier et laissez reposer au frais 12 heures.

Le lendemain, faites chauffer un bain de friture.
Abaissez la pâte au rouleau aussi finement que possible sur le plan de travail fleuré.
Découpez-la à la roulette crantée ou au couteau en petits rectangles biseautés de 4x8 cm.
Plongez au fur et à mesure ces petits morceaux de pâte dans l'huile bien chaude, sans les serrer pour leur permettre de gonfler, et laissez-les dorer en les retournant 1 fois. Egouttez les bugnes sur un papier absorbant et saupoudrez-les de sucre glace.
Servez-les chaudes ou tièdes