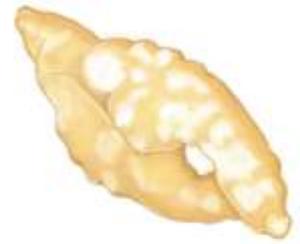


Les Bugnes du Pays de la Meije



Pour faire les délicieuses bugnes, voici la recette que Toudouk a recopiée pour toi :

- 750gr de farine.
- 5 œufs (blancs en neige).
- 20 cl de crème fraîche et un verre de lait
- 100gr de beurre fondu.
- 100gr de sucre en poudre, une bonne pincée de sel et un sachet de levure chimique.
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger et 1 cuillère à soupe d'eau.
- Une friteuse.

Tu bats les 5 jaunes d'œuf avec le sucre et le sel pour qu'ils blanchissent et tu rajoutes la crème fraîche, le beurre, le verre de lait, les cuillères d'eau de fleur d'oranger et d'eau et la levure.

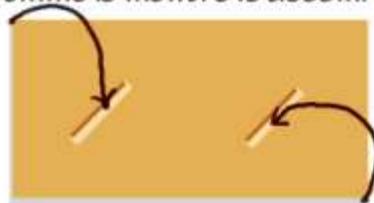
Tu mélanges longtemps puis tu ajoutes très doucement les blancs en neige.

Tu mets la farine dans un saladier et tu fais un trou au milieu, comme un nid d'oiseau. Et enfin tu verses dedans peu à peu la préparation en la pétrissant jusqu'à ce que tu obtiennes une belle grosse boule de pâte. Prends patience, il faut beaucoup la malaxer.

La pâte doit se reposer une heure, alors, cela te laisse le temps d'aller jouer.

Mais avant, tu recouvres le saladier d'un film plastique étirable pour que la pâte ne sèche pas.

De retour à la cuisine, tu partages la boule de pâte en deux et tu l'étales avec un rouleau à pâtisserie en une couche d'environ 5 millimètres. Tu la découpes en petits rectangles de 10cm x 5cm que tu entailles comme le montre le dessin.



Enfin, tu enfiles chaque pointe de la bugne dans son entaille.

Tu refais la même chose avec la deuxième partie de la boule qu'il te reste.

Pour la cuisson, c'est une grande personne qui plonge les bugnes dans la friteuse et qui les retire vite dès qu'elles blondissent légèrement. Ainsi, elles seront parfaites et tendres comme on les aime au Pays de la Meije !

Les bugnes posées sur un papier absorbant, toi, tu es chargé de les saupoudrer de sucre glace.

BRAVO ! Maintenant tu peux enfin goûter les bugnes et te régaler comme Toudouk !