

BUGNES LYONNAISES

Ingrédients :

1 citron
500 g de farine
100 g de beurre
6 œufs
100 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
2 cuil de Rhum (facultatif)
Sucre glace

Préparation :

- Tamisez la farine dans un saladier, rajoutez les œufs à la farine un à un, puis le sucre en poudre, le beurre ramolli, le zeste du citron, le sel et le rhum
- Pétrissez jusqu'à constituer un boule de pâte
- Laissez reposer la pâte 2h environ
- Étalez très très finement la pâte et découpez la en lamelles
- Faites frire dans une huile pour friture à 180° - sortez les bugnes dès qu'elles sont dorées, attention elles se colorent très vite
- Egouttez sur du papier absorbant
- Saupoudrez de sucre glace