

Oreillettes à la provençale



Pour 6 personnes :

- 500 g de farine
- 4 oeufs
- 60 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- le zeste d'un citron
- 1 petite pincée de sel
- 50 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de sucre glace pour la décoration
- 2 à 3 verres d'huile pour la friture

Mélangez la farine, la levure, le sucre, les oeufs, le zeste de citron, le sucre vanillé, la fleur d'oranger, la crème fraîche, sans oublier la petite pincée de sel.

Il faut bien pétrir pour avoir une pâte bien homogène, ensuite ajoutez-y le beurre fondu au micro-ondes et refroidi, pétrissez encore un bon quart d'heure, mettez un torchon sur le saladier contenant la pâte et laissez reposer 2 heures dans un endroit tiède.

Etalez et affinez très finement la pâte au rouleau à pâtisserie.

Coupez des petits rectangles (le mieux c'est d'utiliser un emporte-pièce) pour faire des oreillettes de la même taille, puis faites-les frire dans l'huile bien chaude.

Au fur et à mesure de la cuisson, retirez les oreillettes, laissez-les égoutter sur une grille.

Placez du papier absorbant dans une assiette, déposez-y les oreillettes, saupoudrez de sucre glace avant de les servir.