

## Les BUGNES

Pour 6 à 8 personnes

- 500 Gr de farine (+ 50 gr pour étaler la pâte)
- 5 œufs
- 100 gr de beurre mou
- 100 gr de sucre en poudre
- $\frac{1}{2}$  sachet de levure chimique
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe de rhum ambré
- Sucre glace
- Huile de friture
- Sel

Laver et essuyer le citron et prélever le zeste. Mettre la farine dans un saladier et creuser un puits.

Casser les œufs et ajouter sucre, levure, zeste, rhum, et une pincée de sel.

Travailler l'ensemble du bout des doigts pour obtenir une pâte homogène, la remettre en boule et écraser à la main. Reforme la boule, recommencer l'opération 4 fois. Réservez au frais 2 heures. Faire chauffer le bain de friture à 175 °C. Sur le plan de travail fariné, étaler finement la pâte.

A l'aide d'une roulette crantée, découper des rectangles (10 x 4 cm) et les fendre au milieu. Plonger les par petites quantités dans la friture, retournez les, lorsqu'elles sont bien dorées et remontent à la surface, égoutter.

Déposez-les dans un plat garni de papier absorbant et saupoudrez de sucre glace.



(Photo non réalisée en activité)