

Bugnes lyonnaises traditionnelles

A Lyon, pour la chandeleur, on fait des bugnes, en voici une version, il y en a d'autres toutes aussi délicieuses les unes que les autres.

Pâtisseries gourmandes et festives, les bugnes se cuisinent à partir d'une pâte à beignets, traditionnellement pétrie avec de la levure de boulanger puis laissée reposer avant de la faire cuire, mais adaptée pour cette recette de bugnes faciles avec de la levure chimique et une préparation express. Pressé(s) ou pas de vous régaler ? À vous de choisir votre recette !



Ingrédients : 4 Pers.

- 500 g de farine
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de rhum
- 1 l d'huile de friture végétale
- 2-3 c. à soupe de sucre glace
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Préparation 30 min
- Cuisson 15 min
- **1.** Pour préparer la pâte à bugnes, commencez par couper le beurre en morceaux, puis faites-le fondre dans une casserole sur feu doux ou au micro-ondes. Ensuite, versez la farine et la levure dans un saladier, ajoutez les œufs et remuez le tout.
- **2.** Ajoutez alors le beurre fondu, le sel, le beurre fondu, le jus de citron et le rhum, amalgamez le tout du bout des doigts, puis pétrissez rapidement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène (si elle est trop collante, ajoutez un peu de farine).
- **3.** Pour former les bugnes, étalez toute la pâte au rouleau à pâtisserie fariné sur un plan de travail fariné, de façon à obtenir un fond de pâte de quelques millimètres d'épaisseur. Quadrillez la pâte en losanges (avec un couteau ou une roulette à pâtisserie). Pour chaque losange, commencez par réaliser une petite incision puis écartez-la à la main et faites-y passer les deux angles pointus les plus courts de la bugne.
- **4.** Pour cuire les bugnes, faites chauffer l'huile de friture dans une friteuse ou une marmite. Plongez les bugnes dans l'huile frémissante, puis laissez-les cuire environ 3 à 4 min, ressortez-les quand elles sont bien dorées, égouttez-les sur du papier absorbant puis servez-les saupoudrés de sucre glace.

Astuces

Pour parfumer davantage vos bugnes, vous pouvez utiliser de la poudre d'amandes, du sucre vanillé... Et si vous voulez qu'elles soient encore plus moelleuses et plus gonflées, remplacez la levure chimique par de la levure boulangère, et laissez la pâte lever dans un saladier (sous un torchon et à température ambiante) pendant au moins 4 heures avant de la pétrir de façon à en enlever le gaz puis de l'étaler sur le plan de travail.