

Oreillettes (plus légères que les bugnes Lyonnaises)

Ingrédients :

- Le zeste d'un citron bio
- 500 g de farine
- 2 cuillères à soupe de lait tiède
- 4 oeufs
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre fondu
- une pincée de sel
- 1 paquet de levure chimique
- l'eau de fleur d'oranger
- huile pour friture
- sucre glace



C'est parti :

- 1/** Mélanger le zeste du citron à la farine puis le sucre, le sel et la levure.
- 2/** Ajouter les œufs entiers. Mélanger puis incorporer le lait, le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger.
- 3/** La pâte est un peu dure à pétrir c'est normal, elle va gagner en souplesse en fin de pétrissage.
- 4/** Laisser reposer 2 heures couvert d'un torchon dans un endroit chaud.
- 5/** Faire frire à la friteuse ou à la poêle 1 minutes de chaque côté.
- 6/** Les retirer sur un plateau recouvert de sopalin pour absorber l'excès d'huile.

Saupoudrer de sucre glace et déguster !

Les oreillettes de Provence se mangent traditionnellement au début d'année pendant le mois de janvier, comme leurs amies les bugnes Lyonnaises. Ces dernières sont un peu différentes car la pâte s'apparente plus à celle d'un beignet mais sont toutes aussi bonnes.