

MARDIS GRAS

MERVEILLES DE CARNAVAL

Ingredients

(Pour 15 pièces)

- 250 g de farine
- 75 g de beurre
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 c. à s. de sucre
- de l'huile pour la friture
- sucre glace

Preparation:

Sortir le beurre du frigo, le couper en morceaux et le laisser ramollir à température ambiante.

Dans un saladier, travailler les oeufs, le beurre, le sel et le sucre. Verser petit à petit la farine tamisée en mélangeant énergiquement avec une spatule. Réserver au frais pendant deux heures.

Saupoudrer le plan de travail de farine et diviser la pâte en 15 parts égales.

Abaisser la pâte très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou l'étirer avec les doigts jusqu'à ce qu'elle devienne translucide et couper en rectangles.

Faire chauffer l'huile à 180°C environ dans une grande casserole. Vérifier la température de l'huile avec le manche de votre spatule en bois. Si l'huile bouillonne, la température est bonne. Frire les merveilles une à une en prenant le soin de bien les retourner. Laisser dorer puis égoutter sur une feuille de papier absorbant.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace avant de déguster.

L'astuce du Chef :

Agrémenter la pâte de zeste d'agrumes, d'un peu de kirsch ou du vin blanc.

