

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **BUGNES LYONNAISES . DE BOUCHON LYONNAIS HUGON**

#### Ingrédients :

330g de farine  
50g de sucre  
5g de sel  
60g de beurre  
3 œufs  
1 c.à s. d'eau de fleur d'oranger



#### Recette :

1 Mettre la farine dans le cul de poule, faire un petit puits dans lequel vous mettez le sel, le sucre et la fleur d'oranger, mélanger légèrement et ajouter les œufs entiers tout en mélangeant lorsque la pâte commence à se former ajouter le beurre ramolli et bien l'incorporer à la pâte.

2 Mettre au frais pendant 2h.

Faire chauffer la bassine de friture(j'utilise de la végétaline, c'est moins gras que l'huile).

Étendre la pâte sur une épaisseur de 3 à 4m/m, la couper en rectangle ou losange de 8 à 10cm de long sur 4cm de large (environ).

3 Faire une fente dans le milieu et passer un coin du losange dans le trou pour faire comme un nœud.

4 Quand l'huile est chaude, mais non fumante, mettre à cuire par petites quantités, les retourner et les égoutter sur du papier absorbant

Mettre dans une corbeille et saupoudrer de sucre glace.

#### Conseil

Travailler la pâte pour qu'elle soit homogène mais pas trop dure.



**Bon Appétit**