



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn

MERVEILLES (dans le Bordelais) Ou OREILLETES (en Provence)

INGREDIENTS:

500 g de farine
3 œufs
5 g de sel
20 g de levure boulangère
50 g de beurre
50 g de sucre semoule
1 zeste d'orange
1 zeste de citron
2 cuillères à café de fleur d'oranger
5 cl de rhum
1 bouchon de vanille liquide
Huile de tournesol ou d'arachide pour la friture

METHODE :

Les « Merveilles » ou « Oreillettes » suivant les régions, sont une tradition que « Mardi gras » sait faire renaître pour le plus grand plaisir des petits et des grands !
C'est un véritable régal qui se profile alors n'hésitez pas à mettre le tablier !

Dans un récipient assez grand, pesez la farine, le sel, le sucre et la levure. Il est important de ne pas laisser la levure boulangère en contact direct avec le sel ou le sucre, car cela la brûlerait et lui enlèverait ses propriétés. Ajoutez les zestes de citron et d'orange, l'eau de fleur d'oranger, le rhum et la vanille liquide. Pour finir, versez le beurre préalablement fondu et cassez les œufs par dessus.

Mélangez le tout afin d'obtenir une pâte assez souple. Une pâte un peu collante sera plus facile à travailler et lèvera un peu mieux.

Pétrissez cette pâte pendant 5 mn pour lui incorporer l'oxygène nécessaire au développement de la levure. Si la pâte colle un peu trop aux mains, farinez vos mains et frottez-les l'une contre l'autre afin de décrocher la pâte collante.

Ensuite, réalisez une belle boule que vous posez dans un plat saupoudré d'un peu de farine, et mettez le tout au réfrigérateur pendant 2 heures.

Après ce repos, étalez la pâte sur une épaisseur de 4 à 5 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Plus la pâte sera fine, plus le résultat final sera croquant et à l'inverse, vous obtiendrez des beignets plus moelleux. N'oubliez pas de fariner votre surface de travail régulièrement pour éviter que la pâte n'adhère trop à cette surface.

Faites chauffer votre huile autour de 170°C pour la friture.

A l'aide d'un couteau, découpez des formes plus ou moins différentes en fonction de vos idées du moment puis faites une incision au centre de chacun des beignets.

Plongez-les dans l'huile chaude et laissez quelques minutes pour qu'ils soient bien dorés.

Egouttez-les sur du papier absorbant, puis saupoudrez-les de sucre glace.

Servez et écoutez ! Vous n'entendez rien, c'est normal, lorsque la gourmandise rencontre une telle douceur, le résultat est bien souvent un long et savoureux silence !