

# Les Bugnes de Carnaval

Comme on les mangeait au Carnaval de Chalon

## *Pour XX Beignets*

500g de farine  
3 cuillers à soupe de sucre  
2 pincées de sel  
1 sachet de levure de boulanger  
75 g de beurre fondu  
1 c. à soupe de saindoux fondu  
4 œufs  
Zeste râpé d'1/3 citron  
2 bouchons de rhum  
2 bouchons de fleur d'oranger  
Huile de friture (arachide)



\*\*\*\*\*

Préparation : 30mn  
Repos : 1 h mini  
Cuisson : à façon

\*\*\*\*\*

Diluez la levure de boulanger dans une cuiller à soupe d'eau tiède.

Mettez farine, zeste de citron, sucre et sel dans un robot à pétrir (la feuille du kitchenaid). Mélangez, ajoutez ensuite le beurre fondu et le saindoux. Mélangez, ajoutez la levure, les œufs, la fleur d'oranger, le rhum.

Laissez reposer, au moins 1 heure, cette pâte très collante dans un endroit tempéré, un torchon sur le bol mélangeur

Pour faire les beignets, faites chauffer l'huile de friture

Etendre la pâte pas trop fine (2 à 3 mm), découpez à la roulette des losanges, fendez le milieu des losanges dans le sens de longueur, et passer un coin dans la fente afin de vriller les beignets. Passez à la friture très chaude et retournez à mi cuisson. Ne pas trop laisser cuire, sinon vos beignets auront tendance à sentir la friture.

Egouttez, et saupoudrez de sucre glace.



[Qui l'a goûté et quand ?](#)