



Bugnes à la Paul Bocuse et beignets de carnaval de Binche

Bugnes à la Paul Bocuse (pour 4 personnes)

- 500 g de farine
- 4 œufs
- 250 g de beurre en pommade
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pincées de sel
- 1/2 verre de rhum ou d'eau de fleur d'oranger
- Sucre glace

1/ Dans un saladier, disposez la farine en puits, ajoutez les oeufs un par un, le sucre, le sel, la levure, le beurre ramolli et coupé en dés, le rhum ou l'eau de fleur d'oranger.

2/Travaillez du bout des doigts puis pétrissez la pâte pour qu'elle soit bien homogène. Laissez-la reposer au moins deux heures sur le plan de travail fariné.

3/Faites chauffer l'huile. Etalez la pâte au rouleau puis, avec la roulette en bois, découpez des morceaux rectangulaires. Incisez-les. Jetez 6 à 8 bugnes dans le bain de friture. Dès qu'elles sont dorées, retournez-les puis égouttez-les sur du papier absorbant. Jetez de nouvelles bugnes.

4/Saupoudrez de sucre glace avant de servir

Beignets de carnaval de Binche (pour 4 personnes)

- 200g de farine
- 80g de maïzena
- 3 oeufs
- 75g de beurre en pommade
- 4 cuillerées à soupe de rhum



- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 càs de sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 citron non traité
- Sucre glace
- 5cl de lait
- (Huile de friture)

1/ Mélangez dans une terrine la farine, la maïzena, les sucres et le sel.

2/ Ajoutez les œufs un à un puis le beurre ramolli, le rhum, et pétrissez le tout pour obtenir une pâte épaisse.

3/ Ajoutez entretemps la levure, le zeste de citron finement râpé, le jus de citron et le lait.

4/ A l'aide de deux cuillères faites tomber de petites boules de pâte pour obtenir de délicieux beignets ronds.

5/ Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_bugnes-a-la-paul-bocuse-et-beignets-de-carnaval-de-binche?id=8902409&emissionId=5931