

Les recettes de Randouvèze

Oreillettes

Ingrédients :

6 œufs
Une pincée de sel fin par œuf
Une cuillère à soupe de sucre par œuf
20 à 30 gr de beurre fondu
Un verre d'eau
2 cuillères à soupe de rhum

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients, ajouter de la farine et un peu de levure jusqu'à pouvoir manier la pâte à la main.
Bien la travailler et la taper (bien la taper)
Laisser reposer la boule de pâte enfarinée sous un torchon (environ $\frac{1}{2}$ heure)
Abaisser une moitié de la pâte au rouleau, bien étirer et découper.
Chauffer de l'huile de tournesol, étirer chaque oreillette à la main ou avec le rouleau à pâtisserie pour qu'elles soient fines juste avant de les faire frire.
Egoutter dessus et dessous au fur et à mesure de leur cuisson.
Soupoudrer de sucre en poudre (mélanger le sucre avec 1 sachet de sucre vanillé)
Recommencer avec l'autre moitié de pâte.

Origine : Mireille Reynier