

## Beignets de carnaval

- 4 oeufs ; - 500gr de farine ; - 75gr de beurre ; (margarine et beurre selon, ou que margarine) ; - 2 cuillères à soupe de sucre ; - 1 pincée de sel ; - 1/2 verre de lait (pour les allergiques du lait de brebis convient) ; - 1/2 paquet de levure de boulanger ; - 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger ou zeste de citron. Tamiser la farine et creuser un puits au milieu, mettre les oeufs battus en omelette puis le sucre, le sel. Faire tiédir le lait et, dans la moitié du lait, mettre la levure et attendre sa complète dissolution. Faire ramollir le beurre(ou la margarine) puis l'incorporer aux autres ingrédients. Y mettre la fleur d'oranger et la levure avec le lait. Mélanger petit à petit l'ensemble et rajouter le lait en dernier. Pétrir durant dix bonnes minutes pour que la pâte soit élastique et non collante. Puis la couvrir et la mettre dans un endroit très chaud et sans courants d'air. Laisser reposer deux heures. Après ce temps, faire chauffer l'huile de friture et rouler la pâte en épaisseur comme une pâte à tarte et y découper des losanges, des carrés, des rectangles... Plonger dans l'huile très chaude 6 à 7 morceaux, les retourner après 1 à 2 mn et les égoutter sur du sopalin. Dès qu'ils sont égouttés, les rouler dans du sucre fin, les mettre dans un saladier. Les beignets doivent être encore chauds pour la dernière étape sinon le sucre n'accroche pas. Les manger le jour même si possible. Bonne dégustation