

**Moulin Fritz**  
Meuniers depuis 1827



**à Soufflenheim**

## *Farandole de Beignets pour Mardi Gras*

### *Bugnes Lyonnaises traditionnelles*

#### INGREDIENTS :

- 500 g Farine de blé T45
- 200 g Beurre mou
- 4 Oeufs
- 10 g Poudre à lever
- 1/2 Citron
- 1/2 Orange
- 1 pincée Sucre en poudre
- 1 c. à soupe Rhum
- 2 l Huile d'arachide
- Sucre glace

#### INSTRUCTIONS :

Sortez le beurre du réfrigérateur au moins 1 h à l'avance afin de le ramollir ou utilisez le micro-ondes.

Râpez très finement les zestes du citron et de l'orange.  
Mélangez la farine, la pincée de sucre et la poudre à lever.

Incorporez les œufs un par un puis le beurre mou, les zestes de citron et d'orange râpés et le rhum. Travaillez bien la pâte. Laissez reposer 1 h au frais.

Faites chauffer l'huile à 170 °C dans une friteuse.

Étalez très finement la pâte au rouleau. À l'aide d'une roulette cannelée, découpez la pâte en triangles de 10 cm de côté. Plongez les morceaux de pâte par petites quantités dans la friteuse.

Dès que les bugnes remontent à la surface (après quelques secondes), égouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant.

Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

**Moulin Fritz**  
Meuniers depuis 1827



à Soufflenheim

## Farandole de Beignets pour Mardi Gras

### Beignets Soufflés « Merveilles »

#### INGREDIENTS :

- 50 g de beurre
- 15 g de sucre
- 2 dl d'eau
- 125 g de farine de blé T45
- 4 oeufs
- zeste de citron
- sucre glace
- sel

#### INSTRUCTIONS :

- Mettez l'eau froide dans une casserole avec le beurre, le sucre et une pincée de sel.
- Faites chauffer et retirez au point d'ébullition.
- Incorporer alors la farine, remuez bien pour avoir un mélange homogène, remettez sur feu doux et toujours en tournant, laissez cuire 4 minute. Hors du feu ajoutez un par un les 4 oeufs.
- Chacun doit être bien amalgamé avant d'ajouter le suivant.
- Ajoutez le zeste râpé de citron, travaillez encore un peu la pâte et versez-la sur la planche farinée uniformément un long cordon.
- Partagez alors en 25 morceaux réguliers.
- S'ils vous semblent un peu trop gros, faites-en quelque un de plus; donnez leurs la forme de petite couronne et faites les frire par 3 ou 4 dans la bassine d'huile chaude, mais non bouillante.
- Lorsqu'il auront presque doublé de volume, augmenter la chaleur, et dès qu'ils seront dorés, retirez-les.
- Sucrez et servez bien chaud.

**Moulin Fritz**  
Meuniers depuis 1827



**à Soufflenheim**

*Farandole de Beignets  
pour Mardi Gras*

*Pets-De-Nonne*

INGREDIENTS :

- 150 g Farine de blé T45
- 60 g Beurre
- 3 Oeufs
- 1 pincée Sel
- 1 C à S rase de Sucre
- sucre vanillé
- Huile d'arachide pour la friture

INSTRUCTIONS :

*Réalisation de la pâte à choux :*

*Portez à ébullition dans une casserole 25 cl d'eau, le sucre, le beurre et la pincée de sel.*

*Baissez le feu et versez la farine en une fois, mélangez la pâte énergiquement quelques secondes avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.*

*Retirez du feu et ajoutez les oeufs un à un en travaillant bien la pâte afin que l'oeuf soit bien incorporé avant d'ajouter le suivant. Ajoutez le sucre vanillé.*

*Laissez reposer 10 min.*

*Chauffez un bain d'huile (environ 180 °C).*

*À l'aide de 2 cuillères à café, faites tomber des noix de pâte. Retournez régulièrement les beignets puis retirez-les avec une écumoire au bout de 3 à 4 min lorsqu'ils sont gonflés et dorés.*

*Égouttez-les puis déposez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez-les d'un voile de sucre*

**Moulin Fritz**  
Meuniers depuis 1827



**à Soufflenheim**

## *Farandole de Beignets pour Mardi Gras*

### *Beignets Polonais d'Edwige Fekner*

#### INGREDIENTS :

- 1 kg de Farine de blé T45
- 125 g Beurre
- 6 Oeufs
- 1 sachet de levure sèche de boulanger
- 1 verre à moutarde de Sucre en poudre
- 2 verres de lait
- Pincée de sel

#### INSTRUCTIONS :

*Faites fondre le beurre.*

*Faire un puits dans la farine, y ajouter le beurre fondu, une pincée de sel, le verre de sucre en poudre, les œufs, la levure et le lait légèrement tiédi.*

*Au choix, ajoutez un peu de rhum ou de sucre vanillé.*

*Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.*

*Laissez lever la pâte au chaud, elle doit doubler de volume.*

*Diviser la pâte et étalez au fur et à mesure chaque portion de pâte sur une épaisseur d' ½ cm en prenant soin de ne pas écraser la pâte.*

*A l'aide d'un verre de table ou autre, selon la taille souhaitée des beignets, formez des ronds.*

*Laissez à nouveau reposer les beignets (environ 20 minutes, ½ heure) sur un plateau au chaud. Lorsqu'ils ont un peu gonflé, les cuire dans un bain d'huile.*

*Roulez les beignets dans un mélange sucre en poudre, cannelle en poudre dès la sortie du bain.*