

## BUGNES DE MARDI GRAS A LA FAÇON TRADITION FAMILIALE VOIRONNAISE

*Mon père disait qu'au début du 20eme siècle dans les campagnes dauphinoises on les faisait ce jour, les partageant avec voisins et pendant tout le carême elles étaient le seul gâteau consommé seulement le dimanche.*

### INGRÉDIENTS

1kg	Farine
4	Œufs
125gr	Beurre
4 CàS	Eau de fleur d'oranger
	Eau tiède
3l*	Huile à friture
	*Selon taille bassine

### EXPLICATIONS

1. Dans un saladier verser la farine.
2. Casser au centre les œufs, Ajouter la fleur d'oranger et bien remuer.
3. Ajouter le beurre fondu et éventuellement un peu d'eau tiède pour obtenir une pâte assez consistante mais souple. Laisser reposer au frais une heure.
4. Étaler la pâte très finement et découper en forme triangle losange etc. au moyen de petite roulette dentelée
5. Plonger dans huile très chaude, retourner quand doré d'un côté puis sortir avec écumoire Sucrez et gourmands ! déguster !

