



Domaine Le Pontet
Eveille votre palais

Merveilles de carnaval

Ingrédients pour env.6 personnes :

250gr farine mi-blanche

50gr de beurre fondu

30gr de sucre

0,5 c à c de sel

2 œufs

50ml de rhum ou

d'eau de fleurs d'oranger

Huile de tournesol

Sucre glace.



Préparation :

Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Mélanger, et ajouter le beurre, les œufs et le rhum ou fl. d'oranger. Pétrir le tout environ 10mn. Former une boule de pâte afin qu'elle soit lisse et ferme.

Etaler votre pâte le plus finement possible, sur une table un peu de farine.

Découper les merveilles de la forme que vous souhaitez.

Faire chauffer l'huile, dans une poêle ou dans une friteuse.

Une fois l'huile chaude, ajouter vos formes de pâte par petites quantités.

Laisser-les gonfler et dorés puis retourner-les et faire de même.

Retirer vos merveilles et poser-les sur un papier absorbant.

Poser-les ensuite sur une assiette et saupoudrer-les généreusement de sucre glace à travers une passoire et déguster.

Domaine Le Pontet Famille Mestral, Route de la Dôle 40, 1276 Gingins

www.domaine-le-pontet.ch