



Les merveilles

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Simple et toujours efficace devant les enfants.

Ingrédients :

- 125g de farine de blé T45
- 350g de farine de blé T55
- 2g de sel fin
- 10g de levure chimique
- 15cl de lait demi-écrémé
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 90g de sucre en poudre
- 90g de beurre mou
- 2 œufs entiers
- 1 zeste d'orange et de citron
- alcool* (Cognac, Cointreau, grand Marnier etc.)



Réalisation :

Tamiser **les farines** et le sel fin dans un saladier. **Délayer dans un petit saladier la levure avec le lait** et l'eau tiède. Ajouter 5 cuillères à soupe de farine (le premier mélange) puis bien mélanger. Vous **obtiendrez une pâte homogène** que vous laissez pousser pendant 15 minutes en prenant soin de mettre un film étirable dessus. Au bout de 15 minutes, verser dans **la cuve du batteur** et ajouter par petits morceaux le beurre mou, à vitesse modérée. Ajouter ensuite le zeste de l'orange et du citron. Verser le cognac* ou un autre alcool*. Quand le beurre est **bien incorporé**, ajouter les œufs un par un et le mélange des deux farines. **Pétrir jusqu'à obtenir une boule parfaitement lisse**. Disposer un film alimentaire et laisser **reposer la pâte environ 1 heure**. Étaler votre pâte et réaliser des motifs, **voir vidéo**. **Les faire frire** dans de l'huile d'arachide chauffée à **190°C maxi**. Égoutter sur papier absorbant après leur cuisson et saupoudrer de sucre en poudre ou sucre glace.

Ce ne sont pas les **7 merveilles du monde** mais je trouve ces petits gâteaux simples et bons. Les merveilles, ou beignets, sont **typiques du sud-ouest de la France**. Il existe une multitude de recettes, avec ou sans levure, avec différents alcools. Habitant dans les Charentes, le Cognac* est de mise. La forme est au bon vouloir et suivant **l'humeur du pâtissier**. Cette pâte un peu sablée se travaille



Recette de www.vision-plaisir.fr

facilement et se conserve **relativement bien au réfrigérateur**. J'ai déjà congelé cette pâte et le résultat est plutôt satisfaisant.

