Chaque année, le carnaval revient pour notre plus grand bonheur ...

Déguisements, masques, défilés, chars, beignets, crêpes et friandises …
Le maximum de festivités sera autour du Mardi Gras : les gens défilent dans les rues pour danser, chanter et surtout, surtout ... pour déguster une multitude de bonnes choses sucrées.
Pour être à la page ... et faire gémir une fois de plus notre balance perso ! ... voici quelques recettes pour nous mettre dans l'ambiance du Carnaval ...

La Crêpe vanillée
Ingrédients :
- 250 grammes de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1/2 litre de lait
- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe d'huile

Mélanger la farine avec le sucre semoule, le sucre vanillé et le sel.
Faire un puits au centre et incorporer 1/4 de litre de lait puis les trois oeufs préalablement battus à la fourchette dans un bol, et l'huile.
Bien mélanger, puis ajouter à nouveau 1/4 de litre de lait. La pâte à crêpe est prête!
****

Les Beignets
Ingrédients pour 6 personnes :
- 250 g de farine + un peu pour le plan de travail
- 1 pincée de sel
- ½ sachet de levure chimique en poudre
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre
- 2 œufs
- 50 g de beurre mou
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 ruban de zeste de citron non traité
- 2 ou 3 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou de rhum ambré)
- huile de friture
- pastilles en sucre multicolores

Repos : 2 heures
Mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre en poudre dans un grand saladier.
Creuser un puits, y casser les œufs, ajouter le beurre mou en petits morceaux, la crème fraîche, le zeste de citron finement râpé et l'eau de fleur d'oranger (ou le rhum, selon le goût).
Travailler d'abord du bout des doigts, puis pétrir vigoureusement jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène.

Rouler en boule et laisser reposer 2 heures sous un torchon.
Au bout de ce temps, fariner le plan de travail et abaisser la pâte au rouleau sur 2 millimètres d'épaisseur maximum.
Découper des lettres et des signes de ponctuation à l'aide d'un couteau pointu ou à la roulette (ou encore à l'emporte-pièce).
Rouler les chutes en boule et abaisser à nouveau. Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.
Faire chauffer le bain de friture jusqu'à ce qu'il soit bouillant, mais non fumant (175°C).
Y jeter les lettres par fournées et les laisser dorer et gonfler 2 à 3 minutes de chaque côté.
Egoutter au fur et à mesure à l'écumoire sur du papier absorbant.
Pour servir, disposer les lettres sur un plateau en formant des mots festifs et décorer avec des pastilles en sucre multicolores.
Déguster tiède ou froid.
Note : ces beignets peuvent être saupoudrés de sucre glace. Ils se conservent très bien plusieurs jours.
****

Les Bugnes : Ingrédients pour 6 personnes :
- 280 g de farine
- 1 bonne pincée de sel
- ½ sachet de levure chimique en poudre
- 50 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de beurre mou
- 50 g de noix de coco râpée
- huile de friture
- sucre glace

Dans la cuve d'un robot, mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre en poudre.
Ajouter les œufs, la crème fraîche et le beurre. Amalgamer jusqu'à ce que la pâte soit souple et homogène.
Ajouter alors la noix de coco et donner quelques tours pour la répartir dans la pâte.
Sortir la pâte de la cuve, la rouler en boule et la laisser reposer 2 heures sous un torchon.
Au bout de ce temps, retravailler la pâte quelques minutes à la main et l'abaisser au rouleau sur 1,5 millimètre d'épaisseur. Y découper des bandes de 2 centimètres de large sur 6 à 8 centimètres de long, à l'aide d'une roulette dentelée ou au couteau.
Faire chauffer le bain de friture, jusqu'à ce qu'il soit bouillant mais non fumant (175°C). Y plonger les rubans de pâte par fournées de 6 à 8.
Laisser gonfler et blondir de tous côtés, mais sans exagération car la noix de coco brunit vite.
Retirer les merveilles au fur et à mesure à l'aide d'une écumoire et les égoutter sur du papier absorbant.
Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.
Si des parcelles de noix de coco tombent au fond de la bassine, veiller à les retirer au fur et à mesure pour qu'elles ne charbonnent pas.
Pour servir, disposer les merveilles sur un grand plat et les saupoudrer de sucre glace.

****

Régalez-vous ... et à bientôt

.