

# Oreillettes de Cyril Lignac

15/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 500g de farine
- 2 cuil. à soupe de sucre
- ½ paquet de levure
- 4 œufs
- 125g de beurre fondu
- Eau de fleur d'oranger
- 1 zeste de citron
- Huile végétale
- Sucre glace

---

## • USTENSILES

- 1 saladier
  - 1 rouleau à pâtisserie + 1 roulette dentelée ou 1 couteau
  - 1 casserole + 1 écumoire
  - 1 assiette avec une feuille de papier absorbant
- 

1.

Dans un saladier, versez la farine et formez un puits, mettez-y le sucre, la levure et mélangez. Ajoutez les œufs les uns après les autres tout en mélangeant. Ajoutez ensuite le beurre fondu, la fleur d'oranger et le zeste de citron. Ajoutez un peu d'eau petit à petit de façon à former une boule de pâte qui ne colle pas. Laissez reposer 10 min.

• 2.

Au terme du repos, saupoudrez la boule de pâte de farine et étalez-la au rouleau. Découpez finement à l'aide d'une roulette dentelée ou d'un couteau des morceaux en rectangles ou losanges.

3.

Plongez les oreillettes dans la friture chaude (190°C). Faites-les dorer quelques secondes de chaque côté. Égouttez-les puis disposez-les sur du papier absorbant dans un grand plat, saupoudrez avec du sucre glace dans la foulée. Dégustez tiède ou froid.