

Oreillettes de Miette

16 personnes



- 500g de farine
- 25g de beurre
- 6 œufs
- sel,
- 1c-à-s de fleur d'oranger (facultatif)
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)
- Huile d'arachide pour la cuisson
- Sucre glace pour la neige sur les oreillettes cuites

A) la pâte

- Faire fondre le beurre au bain marie. Une grande casserole avec un peu d'eau+ une petite.
- Dans un grand saladier verser les 500g de farine et faite un puits au centre.
- Ajoutez une pincée de sel dans le puit de farine et mélanger avec une fourchette..
- Cassez les œufs tout d'abord dans un petit bol avant de les mettre un à un dans le puits de farine.
- Mélanger le tout avec la fourchette.
- Mettre ensuite le beurre fondu, mélanger bien le tout de nouveau.
- En dernier pétrir à la main en encrassant et en avançant doucement avec la paume d'une main.
- La pâte reste très souple.

B) Façonner cette pâte.

- Prendre des petites boules de cette pâte que l'on va étaler avec un rouleau à pâtisserie ou à la machine à pâte.
- Une fois que la petite boule est bien étalée, coupez-y des bandes avec une roulette à pâtisserie Que vous étalerez ensuite sur de grands tissus propres, pour les faire un peu sécher.

C) La cuisson.

- Dans une poêle verser suffisamment d'huile, attendre un peu l'ébullition, tester avec un petit morceau de pâte, et si c'est bon, la bulle sur l'oreillette se fait de suite.
- Donnez des petites piques de fourchette dessus l'oreillette pendant la cuisson pour l'aérer.
- Les tourner plusieurs fois si nécessaire.

D) les égoutter et les saupoudrer au sucre glace.

- Au fur et à mesure qu'elles sont cuites, les égoutter sur du papier absorbant en faisant des piles sur plusieurs couches en alternant papier et oreillettes.
- Les retirer de leur papier absorbant et les saupoudrer une à une de sucre glace.