

La cuisine de Monique et Jacqueline !

Lundi 20 Mars



Ingrédients :

1 bocal de cerises de Fougerolles
150 g de sucre - 150 g de chocolat noir
150 g de beurre - 150 g de farine - 5 oeufs
1 st levure Alsacienne -
1 gros pot de crème Fleurette bouchon rouge
Pour le décor : 1 tablette de chocolat noir et 1 de blanc

Faire fondre le beurre puis le chocolat.
Mélanger le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs, le chocolat fondu, la farine et, enfin, les blancs d'œufs battus en neige.
Beurrer et fariner un moule, ajouter votre

appareil et mettre le tout au four (préchauffé th 6 / 180°) pendant 45 minutes. Couper le gâteau en deux et, avec le jus des cerises, en imbiber les deux moitiés.

Mettre une couche de crème chantilly et une couche de cerises sur la moitié inférieure, recouvrir avec la seconde moitié que vous aurez recouvert de chantilly. Parsemer les cerises, le chocolat blanc et le noir (que vous aurez, au préalable, râpé) et faire ainsi votre décor. Le placer au frais !



Ingrédients :

170 g de farine tamisée - 1 zeste d'orange et 1 de citron
1 g de sel fin - 20 g de sucre - 30 g de beurre - 1 oeuf
25 g de Cointreau ou de Rhum - huile Frial bouteille rose

La veille : dans un saladier, mettre la farine tamisée, les zestes d'agrumes, le sel, le sucre et mélanger. Ajouter l'œuf, l'alcool choisi et pétrir jusqu'à ce que le mélange devienne homogène. Ajouter le beurre fondu et pétrir à nouveau pour bien l'incorporer et jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts. Couvrir d'un film et mettre au frigo toute une nuit.

Le lendemain : couper la pâte en petits morceaux et les étaler le plus finement possible. Avec la roulette, faire 2 ou 3 entailles sans aller jusqu'au bout du morceau et réserver sur un plat recouvert de sopalin. Faire chauffer votre huile (160°) dans une poêle creuse, 15cm environ) et y déposer les futurs bugnes, 1 à 1, en les retournant avec 2 grandes fourchettes en les faisant vriller (attention cuisson rapide) jusqu'à ce qu'ils prennent une jolie couleur jaune clair et les déposer sur un plat tapissé de sopalin pour enlever l'excédent d'huile. Les sucrer et les déguster avec un thé ou un café selon votre envie !

QUE DU BONHEUR !

Nos prochains rendez-vous :

10 avril - 22 mai - 19 juin