

Provence Magazine

La provence pour ceux qui y vivent !



La Positive attitude



Bienvenue dans la **tradition provençale culinaire** voici les vraies recettes de **Provence**

Recettes personnelles de **Michel Hugues**, cuisinier par passion

OREILLETES

Ingrédients pour 10/12 parts : 500 gr de farine pâtissière - 6 œufs - 40 gr de beurre - 250 gr de sucre - 10 cl d'eau de fleur d'oranger. - 1 sachet de sucre vanillé - huile à frire neuve - 100 gr sucre glace.

Faire un petit Vésuve avec la farine et le sucre. Séparer les jaunes d'œuf et les disposer à seuls à l'intérieur. Pétrir directement, ajouter un minimum d'eau, ajouter le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger. Pétrir, Pétrir, Pétrir !

Rassembler l'appareil ainsi obtenu sous un linge humide pendant au moins 2 heures. Ensuite sur une plaque enfarinée aplatir avec un rouleau pâtissier de la façon la plus fine possible. Avec une roue dentelée tracer un damier sur cette pâte de façon à obtenir des petits rectangles de 5x7 cm environ.

Faire frire à très forte chaleur

Saupoudrer de sucre et laisser refroidir. Garder à l'extérieur au sec sur un présentoir à gâteaux ou à fruits par exemple.

Manger froid, boire un vin d'orange maison en accompagnement. De la Noël à Mardi gras, les oreillettes que l'on appelait auparavant " les merveilles " sont une gourmandise fortement calorique mais délicieuse

© michel hugues 2003

Votre avis nous intéresse : redaction@pacainfoeco.com

Provence Magazine

PACA INFORMATIONS ECONOMIQUES

www.pacainfoeco.com