

Les bignons d'Embraud



Photo Christian Oberto / La Chavannée

Pour 3 kg de farine, prévoir 3 livres de beurre, deux douzaines d'œufs (24), un bol de sucre, une bonne pincée de sel et 2 cubes de levure boulangère soit 85 grammes environ. Dans l'idéal, tous les ingrédients doivent être à la même température.

Mélangez tous les ingrédients et pétrissez-les jusqu'à obtenir une pâte douce et souple au toucher.

Laissez reposer la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume, retravaillez puis étalez la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de la valeur d'une pièce de cent sous soit environ un demi centimètre.

Découpez les bignons à l'emporte pièce, la bordure d'un verre de bistrot fera l'affaire. A priori vous devriez tirer environ 190 à 200 bignons.

Laissez lever les bignons, ils doivent bien gonfler puis cuisez-les dans un bain d'huile chaude. Ils doivent en ressortir dorés et moelleux. Sucrez-les et dégustez-les.

Avec les rogatons de pâte façonnez de belles brioches et n'oubliez pas de faire une mère bigne !