

Les recettes de Randouvèze

Oreillettes

Ingrédients :

250 g de beurre

4 œufs entiers

250 g de farine (ou un peu plus)

$\frac{1}{2}$ verre d'eau

2 cuillères à soupe de fleurs d'oranger

1 pincée de sel

1 cuillère à café de levure alsacienne

Préparation :

Faire fondre le beurre. Mélanger avec les œufs, la farine. Faire une pâte à consistance molle.

Bien étirer au rouleau. Faire cuire à la poêle dans une huile bien chaude sur feu vif.

Saupoudrer de sucre.