

# Les recettes de Randouvèze

## Oreillettes

### Ingrédients :

6 œufs  
Une pincée de sel fin par œuf  
Une cuillère à soupe de sucre par œuf  
20 à 30 gr de beurre fondu  
Un verre d'eau  
2 cuillères à soupe de rhum

### Préparation :

Mélanger tous les ingrédients, ajouter de la farine et un peu de levure jusqu'à pouvoir manier la pâte à la main.  
Bien la travailler et la taper (bien la taper)  
Laisser reposer la boule de pâte enfarinée sous un torchon (environ  $\frac{1}{2}$  heure)  
Abaisser une moitié de la pâte au rouleau, bien étirer et découper.  
Chauffer de l'huile de tournesol, étirer chaque oreillette à la main ou avec le rouleau à pâtisserie pour qu'elles soient fines juste avant de les faire frire.  
Egoutter dessus et dessous au fur et à mesure de leur cuisson.  
Soupoudrer de sucre en poudre (mélanger le sucre avec 1 sachet de sucre vanillé)  
Recommencer avec l'autre moitié de pâte.

Origine : Mireille Reynier