

Les merveilles

«Versez dans une écuelle de terre cuite tiédie, un verre de vin blanc tempéré. Ajouter une pincée de sel, cent grammes de beurre, une giclée d'eau de cerise (kirsch) et cassez douze œufs. Faites la pâte avec de la farine fleur tamisée et travaillez longtemps (deux heures au moins). Laissez reposer la pâte au chaud pendant trois à quatre heures, en ayant soin de couvrir d'un linge pour qu'elle ne durcisse pas.

Étalez la pâte et découpez à la roulette des petites bandes de trois centimètres de large et assez longues pour en faire des boucles bien recoquillées. Étendre les bandes jusqu'à les rendre transparentes, plongez une minute dans l'huile bouillante, et retirez délicatement la merveille, au moyen de deux bâtonnets. Pour terminer, saupoudrez abondamment de sucre, avant de ranger dans des corbeilles d'osier.

Pour 30 pièces environ

500 g de farine

1 c.c. de sel

5 œufs

1 dl de crème

50 g de demi-crème acidulée

farine pour abaisser

1 litre d'huile végétale universelle

sucre glace pour saupoudrer

1. Mélanger la farine et le sel dans une grande jatte et disposer en fontaine.

Battre les œufs avec la crème et la demi-crème, verser dans la fontaine en remuant et former une pâte. Terminer en pétrissant énergiquement

à la main, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et très élastique, puis former une boule. Inciser la pâte avec un couteau aiguisé: si des bulles fines et régulières se forment, la pâte est suffisamment pétrie (A).

La couvrir et laisser reposer deux heures à température ambiante.

2. Former un rouleau avec la pâte et le couper en 25 à 30 portions égales. Sur le plan de travail fariné, abaisser chaque portion de pâte très finement, en forme de cercle. Étirer chaque cercle sur le dos de la main jusqu'à ce qu'il atteigne la taille de la bassine à friture ou de la friteuse (B).

Vous pouvez également recouvrir votre genou d'un linge propre et étirer dessus très finement le cercle de pâte. Poser les merveilles les unes à côté des autres sur un support légèrement fariné et recouvrir d'un linge de cuisine.

3. Chauffer l'huile à 180°-190° C dans une poêle à bord haut ou une friteuse ronde. Y faire dorer les merveilles successivement en les retournant. Les sortir et les laisser égoutter sur du papier absorbant.

Une fois refroidies, les saupoudrer de sucre glace.