



Ville d'Angerville

ROUSSETTES BEAUCERONNES

Recette de M. Pierre Chappart - *boulangier de 1920 à 1978*

Ingrédients

Pour environ 120 roussettes

- 1 kg de farine
- 500 g de beurre
- 6 œufs
- 3 cuillères à soupe de lait en poudre
- 1/4 de litre d'eau
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 bouteille d'huile d'arachide (friture)
- Sucre glace
- Parfum au choix (rhum conseillé)

“ LA PAPAOTE ”

CONFÉRENCE

LE NOUVEAU RENDEZ-VOUS CULTUREL

Recette

Mélangez la farine, le sucre et le sel, ajoutez les œufs, le lait en poudre dilué dans le quart de l'eau.

Laissez reposer la pâte pendant 1h

Farinez un plan de travail et étalez la pâte au rouleau en gardant une épaisseur 1 cm. Mettre le beurre en plaque à l'intérieur de la pâte, pliez la pâte en 3 et faites un tour.

Laissez reposer pendant 1h et renouvelez l'opération 3 fois avec un temps de pause d'une heure entre chaque tour. Aplatissez de nouveau la pâte et coupez la en losange d'environ 6 cm.

Puis plongez les losanges dans l'huile bouillante, retournez les et ressortez les une fois doré. Saupoudrez les de sucre glace et dégustez.