

FOUTIMASSONS - RECETTE DE DANIEL

500 GR	FARINE
125 GR	SUCRE
150 GR	CREME FRAICHE EPAISSE
4	OEUFS
1	SACHET LEVURE CHIMIQUE

- ***facultatif*** : aromatiser avec *fleur d'oranger* ou *rhum*

- Battre les œufs avec le sucre et faire blanchir
- Ajouter la crème épaisse et bien mélanger
- Mélanger la farine et la levure et ajouter au mélange petit à petit pour éviter les grumeaux
- Pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Former une boule et laisser lever 1 à 2 heures.
- après la levée abaisser finement la pâte au rouleau.
- Découper des losanges de pâte ou différentes formes.
- Plonger les foutimassons dans une huile à friture à 180°C environ.
- Laisser dorer la face inférieure puis retourner le foutimasson pour colorer l'autre face.
- Les sortir à l'aide d'une écumoire et les égoutter.
- Saupoudrer de sucre glace.