

ROUSSETTES



- **500 g de farine**
- **100 g de sucre**
- **5 cl de lait**
- **100 g ou 125 g de beurre (j'ai essayé les deux)**
- **3 beaux oeufs**
- **20 g de levure de boulanger fraîche (ou 1 sachet)**
- **1 petite c à café de sel (je prends la cuillère de ma Map pour doser)**
- **1/2 bouchon de rhum**

Version manuelle

Mélanger la levure dans le lait tiède...

Dans un saladier, mettre la farine, le sucre et le sel...

Faire une fontaine au milieu pour y ajouter les oeufs ainsi que le beurre ramolli et enfin le mélange lait/levure. Mélanger et pétrir la pâte puis la rouler en boule...

Couvrir le saladier d'un torchon et laisser reposer au minimum 1 heure dans un endroit tiède...

Version MAP

Battre les oeufs et le lait (je le fais tiédir un peu au micro-onde), j'y ajoute le rhum...

Dans le moule, je mets le beurre ramolli coupé en petits morceaux, puis mon mélange précédent. Ensuite j'ajoute une partie de la farine, ainsi que le sucre et le sel, puis je recouvre avec le reste de la farine. Enfin, j'y ajoute ma levure émietlée grossièrement...

Je choisis un programme pâte/medium pour une durée de 1h27. La levée est parfaite mais il faut mettre les ingrédients dans l'ordre préconisé par votre MAP. J'ai voulu changer l'ordre une fois, en mélangeant la levure avec le lait mais c'était moins bien au niveau de la levée...

Maintenant qu'elle a bien levé je vais l'étaler facilement jusqu'à un peu plus 1/2 centimètre, il ne faut pas que la pâte soit trop fine car à la cuisson elle gonfle trop vite ça déborde presque de mon tapis. Je prends ensuite une roulette à pâtisserie ou un couteau, enfin ce que vous voulez, moi je fais en forme de triangle mais vous pouvez faire aussi des ronds avec un verre.

Passons maintenant à cuisson...

Faire chauffer un bain de friture, il ne faut pas que l'huile soit trop bouillante sinon les roussettes dorent trop vite et l'intérieur ne cuit pas, il faut compter à peu près 3 minutes de cuisson de chaque côté, si vos roussettes gonflent trop rapidement dès que vous les plongez, il faut réduire la température de cuisson. Vous pouvez bien sûr les faire cuire par trois ou quatre...