

Chichis de foire.

La vraie recette des chichis, fameux beignets des fêtes foraines !

Pour 6 ou 7 beignets chichi

Ingrédients :

250g farine T45

2g sel

5g sucre

5g d'huile tournesol

10g levure fraîche de boulanger

150g d'eau tiède

20g d'eau de fleur d'oranger

90 gr de lait en poudre (optionnel, penser à ajouter 10 gr d'eau)

1 litre d'huile de tournesol pour la cuisson

Vous pouvez diminuer la fleur d'oranger et compenser en eau.

Vous pouvez aussi opter pour de la vanille ou du rhum.

Préparation :

Préserver un peu d'eau et délayer la levure.

Mettre un peu d'eau dans le sel pour le dissoudre.

Ajouter le restant d'eau avec la fleur d'oranger et l'huile.

Dans un récipient, mélanger la farine et le **sucre**. Incorporer le mélange eau + huile + fleur d'oranger puis la levure délayée. Mélanger à la main jusqu'à obtenir une pâte très collante puis ajouter le sel. Mélanger encore afin de lisser la pâte.

Aplatir légèrement la pâte dans le récipient puis couvrir d'une pellicule d'huile. Couvrir d'un linge propre et laisser lever 1 heure à 1 heure 30 à température ambiante.

Mettre chauffer l'huile dans une sauteuse. (Chaude mais non fumante)

Tremper vos bouts de doigts dans un peu d'huile pour prélever un peu de pâte et l'allonger entre les doigts juste avant de la déposer dans l'huile.

Retourner les chichis pour dorer les deux faces.

Passer les chichis dans le sucre et...

Bonne dégustation

