



les bonnes recettes de Marithé

Etoiles au sucre SANS OEUFS

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine de blé,
- 50 g de beurre,
- 7 cuillères à soupe de lait en poudre (+ 1 cuillère),
- 1 cuillère à soupe de rhum,
- 1 cuillère à soupe de zeste de citron râpé,
- 1 pincée de sel,
- 1 pincée de bicarbonate de soude, ou levure chimique,
- Bain de friture (Tournesol).

INSTRUCTIONS

- Malaxer le beurre à la fourchette pour le réduire en crème.
- Mettre la farine dans un grand saladier.
- Former un puits et mettre 3 cuillères de sucre, le rhum, le lait en poudre, le sel, le bicarbonate et le tiers d'un verre d'eau, mélanger.
- Rouler en boule placée dans un torchon durant 2 heures au réfrigérateur.
- Etaler la pâte en lui donnant un doigt d'épaisseur, découper en forme d'étoiles.
- Plonger les étoiles dans la friture chaude, retirer lorsqu'elles sont bien gonflées (5 mn à peine).
- Egoutter sur un papier absorbant.
- Dans une assiette, mettre les 4 cuillères à soupe de sucre restantes + le zeste de citron, rouler les étoiles dans ce sucre parfumé et servir tiède.

Recette élaborée par
Mme Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex