

Les Bottereaux

Recette proposée par : Bertrand Meunier

« Bottereaux »-Schmalzgebäck

Rezept vorgeschlagen von: Bertrand Meunier

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 500 g de farine
- 100 g de Maïzena (ou féculé)
- 5 oeufs
- 125 g de beurre mou
- 4 c à s de rhum (facultatif)
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 c à s de sucre
- 1/2 c à café de sel
- 1 sachet de levure



Kochzeit: 20 Minuten

Zutaten (für 8 Personen) :

- 500 g Mehl
- 100 g Maizena (oder Speisestärke)
- 5 Eier
- 125 g Butter
- 4 EL Rum (fakultativ)
- 2 Vanillinzucker
- 4 EL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1 Tüte Backpulver



Préparation de la recette :

Mélanger la farine, la Maïzena, les sucres, la levure et le sel. Ajoutez les oeufs un à un, le beurre ramolli et le rhum. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte assez épaisse (c'est la phase physique de la recette !), ne pas la travailler trop longtemps. Mettre la pâte en boule, la couvrir d'un torchon et la laisser reposer 30 mn au frais.

L'étaler sur une planche farinée, puis la rouler mais pas trop finement sinon les bottereaux seront raplapla. Couper la pâte en morceaux (il existe de petits emporte-pièces qui sont très rigolos !). Plonger les morceaux dans de l'huile chaude (*mettre environ 2 l d'huile dans une sauteuse, sinon la friture aura le goût de la frite...*). Les égoutter et les saupoudrer de sucre glace.

Conseils :

Attention, l'odeur de friture est tenace, prévoyez les bougies... les bottereaux cuits supportent très bien la congélation en sachet, à la sortie du congélateur, les laisser à l'air ambiant environ 1/4 h.

Zubereitung:

Mehl, Maizena, Zucker, Salz und Backpulver vermischen.

Die Eier nach und nach dazugeben, dann die weiche Butter und den Rum. Solange kneten bis ein fester Teig entsteht (das ist der sportliche Teil des Rezeptes!); nicht zu lange kneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch bedeckt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einem mit Mehl gepudertem Brett ausrollen, recht dick damit die „Bottereaux“ nicht zu dünn werden. In Stücke schneiden (dafür gibt es drollige Spezialformen!).

Die Stücke ins heiße Fett geben (ungefähr 2l Öl in einen Topf füllen, sonst bekommt das Gebäck einen Pommes-Geschmack...)

Ratschlag:

Vorsicht! Der Fritiergeruch ist hartnäckig, machen Sie Kerzen an... das Gebäck kann sehr gut eingefroren werden, etwa eine ¼ Std bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Remarques : Ces gâteaux appelés aussi Foutimassons en Vendée ou Merveilles en Poitou se servent lors de la Chandeleur le 2 février, mais aussi à Mardi gras, juste avant le Carême.

Vermerk : Dieses Gebäck, in der Vendée auch „Foutimassons“ und im Poitou „Merveilles“ genannt, wird zum Mariä Lichtmess am 2. Februar, aber auch zum Karneval kurz vor der Fastenzeit serviert.

