



## Les oreillettes

### Ingrédients :

500 gr de farine, 4 œufs, 1/2 verre de sucre en poudre, 1/2 verre de fleurs d'oranger, 1/2 verre d'huile d'olive, 1/2 paquet de levure, sel, huile de tournesol.

### Recette :

Dans un saladier, faites un puits avec la farine.

Versez tous les ingrédients et mélangez jusqu'à obtention d'une belle pâte souple.

Faites reposer cette pâte durant deux heures en recouvrant le saladier d'un torchon.

Puis étalez en une couche fine.

Découpez des rectangles et faites une fente au milieu. Faites chauffer l'huile de tournesol dans une pot le et faites frire chaque morceau de pâte quelques secondes, le temps qu'elles dorent. Servez-les tièdes ou froides en les saupoudrant de sucre en poudre. Dégustez-les avec un bon Muscat de Lunel .C'est un dessert très provençal, qui fait partie du livre de recettes de nos grands-mères.

Pour nous en Provence, elles sont associées à beaucoup de souvenirs d'enfance.

Dans un saladier, faites un puits avec la farine.

Versez tous les ingrédients et mélangez jusqu'à obtention d'une belle pâte souple.

Faites reposer cette pâte durant deux heures en recouvrant le saladier d'un torchon.

Puis étalez en une couche fine.

Découpez des rectangles et faites une fente au milieu. Faites chauffer l'huile de tournesol dans une poêle et faites frire chaque morceau de pâte quelques secondes, le temps qu'elles dorent.

Servez-les tièdes ou froides en les saupoudrant de sucre en poudre.

Régalez-vous !