

Tourtisseaux Vendéens)

(Beignets

Bonjour à toutes et tous

Mardi gras étant pour bientôt, est ce que cela vous arrive que vos proches vous demandent une recette « d'enfance » que vous ne connaissez pas. C'est ce qui m'est arrivé avec mon Mari qui ma demandé l'air de rien, si je pouvais préparer des « *tour-ti-so* », les « beginets de quand il était petit ». Voulant faire plaisir, le challenge alors été de :

- Trouver la bonne orthographe du plat susmentionné => internet m'a alors indiqué « *tourtisseaux* »
- Trouver la « vraie recette traditionnelle » qui soit à la hauteur des souvenirs de mon mari => j'ai réussi à trouver mon bonheur dans de très vieux livres des années 70 possédés par Belle Maman. (Y compris avec la touche d'alcool typique des anciennes recettes)

j'ai donc réalisé une grosse fournée de tourtisseaux dès le lendemain puis invité à la dégustation. Petits et grands s'en sont délectés.. si bien fournée n'a guère duré. D'avis du commandeur de recette « on y est niveau saveurs et textures. « *Juste, ils faut qu'ils soient plus gros !* ». Ok chef, cela sera pris en compte à la prochaine itération.

Je vous partage donc la recette de ces tourtisseaux au cas où vous la chercheriez aussi ou vous souhaitez une alternative à vos beignets traditionnels de Mardi Gras ou plus. Si vous ne connaissez pas, je vous conseille d'essayer (avec une découpe plus large). Bonne journée !



Tourtisseaux

Recette : Tourtisseaux

Saison de la recette : Mardi Gras ou toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 1 gros saladier

- 350 g de farine
- 90 g de sucre semoule
- 90 g de beurre
- 20 g de levure de boulangerie fraîche
- 1 grosse pincée de sel
- 2 œufs
- 50 ml de rhum ou d'eau de vie

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte

- Délayez la levure dans un peu de lait tiède.
- Déposez la farine dans un saladier et formez un puits. Mettez au centre le sucre, le sel, les œufs, le beurre fondu et le rhum. Mélangez l'ensemble jusqu'à formation d'une pâte homogène.
- Ajoutez la levure délayée puis pétrissez cette pâte pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.
- Laissez reposer cette pâte jusqu'à ce qu'elle double voir triple de volume, idéalement pendant 2 heures.

Étape 2 : Découpe & cuisson

- Étalez la pâte jusqu'à une épaisseur de 5 mm .
- Découpez des losanges (de bonne taille) à l'intérieur.
- Faites frire ces losanges dans une huile bien chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. égouttez les et

remettez les sur un papier absorbant.

- Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Les tourtisseaux se dégustent tièdes ou à température ambiante, selon les préférences.

Astuces :

- *Variante flemmarde* : Si vous souhaitez réaliser des beignets « goût tourtisseaux » très rapides, mais sans la texture briochée parfaite des « vrais » : Remplacez la levure de boulangerie par 2 sachets de levure chimique. Vous l'ajoutez alors avec la farine puis sautez l'étape de pousse.
 - *Variantes* : Si vous ne disposez pas d'eau de vie, remplacez par un peu de rhum ou d'alcool (fort) de votre choix.
-