

# Les ganses

Préparation : 1 heure dont 30 minutes de repos

Cuisson : 30 minutes

Le marché pour 8 personnes :

250 grammes de farine,

1 cuillère à café de levure chimique

1 pincée de sel

2 œufs, 50 grammes de sucre en poudre

80 grammes de beurre

huile pour la friture

lait pour délayer la pâte

sucre glace en fin de cuisson

Dans une jatte, versez la farine tamisée, le sucre, la pincée de sel, la levure, le beurre ramolli et coupé en dés puis les œufs bien battus en omelette. Malaxez du bout des doigts jusqu'à obtenir une boule bien souple et homogène. Si la pâte est difficile à travailler, rajoutez un peu de lait : cela dépendra de la grosseur de vos œufs. Couvrez votre jatte d'un torchon et laissez la pâte reposer à température ambiante pendant 30 minutes. Détaillez cette boule en 3 pour pouvoir plus facilement l'étaler.

A l'aide d'un rouleau, abaissez la pâte en une feuille de deux à trois millimètres d'épaisseur. Découpez des carrés de pâte de 5 centimètres de côté avec une roulette en bois. Incisez le milieu de chaque carré et passez une pointe dans cette fente de manière à former des ganses. Vous pouvez également découper des losanges de dix centimètres, en inciser le milieu et y passer une des pointes. Plongez-les dans l'huile bouillante. La cuisson doit-être très rapide. Retournez-les dès qu'elles remontent à la surface. Les ganses doivent devenir dorées avant de les retirer à l'aide d'une araignée. Déposez-les alors dans une assiette sur du papier absorbant et saupoudrez-les immédiatement et généreusement de sucre glace...

