

# Pourquoi fête-t-on Mardi gras ?

C'est une fête païenne romaine célébrant la fin de l'hiver, **les Calendes de mars**, pendant laquelle les interdits étaient transgressés et les déguisements autorisés. Elle fut plus tard christianisée, pour marquer l'entrée en **Carême**, période de jeûne et de prière qui commémore les 40 jours passés dans le désert par le Christ. «**Mardi gras**» précède donc le **mercredi des Cendres**.

Pendant le Mardi Gras, la coutume est de manger des crêpes, des gaufres, des beignets, ou encore des pancakes dans les pays anglo-saxons.

En France, on préparait des beignets frits, dernière occasion de déguster un dessert aussi gras avant longtemps et d'épuiser les réserves d'œufs, d'huile et de beurre qui ne seront pas utilisées durant le Carême.

## Ingrédients

- 500 g de farine
- 5 œufs
- 10 cl d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 100 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 citron bio
- Sel
- 2 cuillères à soupe de rhum ambré
- Sucre glace
- Huile de friture

## Préparation

Lavez et essuyez le citron, râpez finement son zeste.

Mettez la farine dans un saladier et creusez un puits. Dans le puits, cassez les œufs, ajoutez le sucre, la levure, l'**huile d'olive**, le zeste, le rhum et une pincée de sel.

Travaillez l'ensemble du bout des doigts pour obtenir une pâte homogène. Façonnez-la en boule. Ecrasez-la avec la paume de la main, reformez une boule et recommencez 4 fois l'opération.

Emballez la boule dans du film étirable et réservez-la au moins 2 h au réfrigérateur.

Faites chauffer le bain de friture. Sur un plan de travail fariné, étalez finement la pâte au rouleau à pâtisserie. A l'aide d'une roulette crantée, découpez des rectangles de pâte (10x4 cm) et fendez-les au milieu.

Plongez les bugnes par petites quantités dans le bain de friture, retournez-les avec une écumoire. Lorsqu'elles sont bien dorées et remontent à la surface, égouttez-les avec une écumoire et déposez-les sur un plat tapissé de papier absorbant.

Lorsque toutes les bugnes sont cuites, saupoudrez-les de sucre glace et servez.

- 8 Pers.
- 30 Min.
- 2 Min.