

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Li Gansa Lougéra

Le 22 février 2009

1

Il est des fois où il est inutile de vouloir refaire le monde.

Personnellement j'aime énormément la recette de Ganses Légères de Jacques Médecin. Si ce n'est que je les cuis dans de l'huile neutre et non de l'huile d'olive, je colle presque à la lettre à sa recette extraite de son livre culte présent dans tous les foyers Niçois « La bonne cuisine du Conté de Nice » édité la première fois en 1972 !!

Votre panier pour une 50aine de ganses :

250 gr de farine
½ cuil. à café de levure chimique
2 œufs
3 cuil. à soupe de sucre
120 gr de beurre ramolli
2 cuil. à café de fleur d'oranger
Lait
Sucre en poudre
Sel
Huile pour la friture



Faites un puits dans la farine et incorporez-y en malaxant légèrement, le beurre ramolli, les œufs battus en omelette, le sel, la fleur d'oranger et la levure.

Pétrissez et ajouter si besoin et par petite quantité le lait pour obtenir une pâte souple et légère.

Laissez là reposer pendant au moins 30 minutes au frais dans un film étirable.

Abaissez la pâte au rouleau.

Découpez différentes formes à la roulette à pâtisserie pour former des ganses (des nœuds), ou bien à l'aide d'emporte-pièce en pensant à en inciser le cœur.

J'en ai préparé une 100aine pour le Carnaval à l'école des enfants vendredi, et à l'emporte pièce je gagne beaucoup de temps même si je m'éloigne un peu plus de la tradition.

Faites frire vos ganses à l'huile.

Jean Médecin les cuit dans l'huile d'olive et n'ajoute pas de fleur d'oranger.

Cela peut paraître étrange mais le résultat est excellent, mais les enfants n'apprécie pas autant alors pour l'instant je me sers d'une huile de friture neutre.

Égouttez-les sur un papier absorbant et saupoudrez-les immédiatement de sucre en poudre.

Il ne vous reste plus qu'à vous régaler !!

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*