

# Les Bottereaux de Madeleine

*Madeline ? C'est ma voisine, et elle fait les meilleurs bottereaux de la Terre. Les Bottereaux, vous ne connaissez pas ? Ce sont des beignets triangulaires et creux, typiquement vendéens, que les vrais vendéens mangent de la chandeleur jusqu'à mardi gras, du café du matin jusqu'au soir. Madeleine, fait ses bottereaux à l'ancienne. Compter 1 heure pour faire la pâte, laisser reposer 1 h et compter ensuite 1/2 h pour les « fricasser ».*



Mais vous me connaissez ! Passer 1 h à faire une pâte à la main sous le nez de mon Thermomix, c'est impossible ! Alors on reprend les même ingrédients, et en adaptant la recette au Thermomix, on peut gagner 57mn30 sur la confection de la pâte et 1h sur le temps de repos. Et si vous aussi vous avez une recette meilleur du monde, n'hésitez pas à faire la pâte dans votre Thermomix. Il faut simplement respecter 2 règles :

**1 - ne pas dépasser 500 g de farine**

**2 - Reprendre le même mode opératoire.**

### Ingrédients :

500 g de farine  
1 petite c à café de sel  
1 sachet de levure  
120 g de sucre  
120 g de beurre froid  
3 oeufs  
1/2 à 1 gobelet de lait  
1/2 gobelet de rhum

- 1 – Peser dans le bol : la farine, le sucre, et le beurre, ajouter le sel et la levure et appuyer sur turbo 2 fois 3 secondes
- 2 -Ajouter les oeufs, le lait et le rhum et pétrir 2 mn30 en épi.  
La pâte doit être souple, élastique mais suffisamment sèche pour pouvoir s'étaler.  
Sinon, ajouter un peu de farine et repétrir 30 secondes.
- 3 – Mettre 1 litre d'huile à chauffer dans le wok
- 4 – Abaisser la moitié de la pâte sur silpat en rectangle entre 3 et 5 mm.
- 5 – Découper les bandes de 5 cm environ que vous recoupez en biais pour former des rectangles.
- 6 – Quand l'huile est bien chaude, déposer 5 à 7 morceaux en surface.
- 7 – Attendre quelques minutes et retourner les bottereaux pour les cuire sur l'autre face.
- 8 – Une fois cuits, les déposer sur du papier absorbant avant de les mettre dans un saladier pour les saupoudrer de sucre.



*Et chez nous, les plus gourmands mettent de la confiture dans le trou . . .*