

AMUSE BOUCHE (MERVEILLES)

500 g de farine

2 oeufs

170 g de sucre

1 c à c de muscade moulue

140 ml de lait

Une pincée de sel

80 g de beurre

1/2 c à c de levure

Préparation :

- Dans un bol ou saladier ajouter la farine, la levure le muscade moulue, le sucre, le sel et bien mélanger.
- Ajouter le beurre et mélanger bien
- Ajouter ensuite les oeufs et le lait mélanger jusqu'à incorporation total des éléments.
- Ensuite malaxez vivement la pâte jusqu'à obtenir une pâte bien compact et lisse.
- Si vous avez un robot où Thermomix mettez tous les ingrédients puis mélanger selon les vitesses appropriées.
- Fariner et laisser reposer 30 minutes (facultatif)
- Au bout de 30 mn, couper la pâte en morceaux.
- Sur un plan de travail ou une planche à découper saupoudrez de farine, étaler finement un morceau de pâte en faisant des mouvements de va et vient avec la paume de la main. Si la pâte est un peu collante n'hésitez pas à saupoudrer d'un peu de farine.
- Découper le filet de pâte obtenu en petit dés mettre les dés au fur et à mesure sur un plateau avec du papier

sulfurisé.

- Renouvelez l'opération pour chaque morceau de pâte.
- Faites chauffer l'huile à 180 degrés.
- Frire les dés de merveilles, la pâte va prendre un peu de volume pendant la cuisson.
- Les merveilles sont cuites quand elles prennent la couleur brun doré.
- Après refroidissement vous pouvez les ranger dans une boîte ou un bocal bien fermé et peut se conserver une semaine.