

*Merveilles*

**Ingrédients pour 25 à 30 pièces**

* 500 g de [farine](https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/met-farine_t45.html)
* 1/2 sachet de [levure chimique](https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/met-levure_chimique_alsa_sachet.html)
* 5 g de sel fin
* 100 g de sucre en poudre
* 1 sachet de sucre vanillé ou [vanille liquide](https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/eur-extrait_vanille_bourbon_avec_grain_500g_eurovanille.html)
* 5 cl d'[eau de fleur d'oranger](https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/met-eau_fleur_oranger_litre.html)
* 100 g de beurre ramolli
* 5 œufs entiers
* un peu de rhum brun
* [sucre glace](https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/gre-sucre_glace_patisserie.html)

**Matériel utilisé**

* [Robot Kitchenaid K45](https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/mfr-robot_kitchenaid_k45.html)
* [Rouleau à pâtisserie en bois 50 cm](https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/mfr-rouleau_pat_bois.html)
* [Roulette cannelée à pâte](https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/mfr-roulette_pate_cannelee.html)
* [Friteuse électrique - Lacor Professionnel](https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/lac-friteuse_electrique_professionnelle_lacor.html)
* [Écumoire maillée en inox Ø 14 cm](https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/mfe-ecumoire_maillee_15.html)
* [Saupoudreuse à tamis inox](https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/mfe-saupoudreuse_tamis.html)

*« Petits beignets de tradition ancienne, faits de pâte frite pouvant avoir toutes les formes possibles (losanges, carrés, triangles, personnages, animaux, étoiles...) qu'on sert chaud ou froids saupoudrés de sucre glace » Claudine Brécourt Villars.*

*Traditionnellement préparée et consommée pendant la période de Mardi Gras pour donner des forces et du courage aux chrétiens s'apprêtant à jeûner, cette pâtisserie fait partie de la famille des beignets. Quant à son nom, il reste encore une énigme. Serait-ce dû à l'émotion que l'on ressent une fois en bouche ?*

* *

























