



Les bunyetes, ou bougnettes, sont des beignets légers et craquants, ronds, de la taille d'une assiette, saupoudrés de sucre. C'est une spécialité traditionnelle catalane du Roussillon, qui se déguste traditionnellement pour les fêtes de Pâques. Ils ont également divers autres noms, selon que l'on vient du Conflent, de la Côte Rocheuse, de Cerdagne, du Capcir.

Le 24 avril 1794, la mairie de Salses, dans les Pyrénées-Orientales, doit faire face aux pénuries et prend un arrêté municipal pour interdire la fabrication des bougnettes, accusées de contribuer à épuiser les réserves d'huile et « d'être nuisibles à la santé du corps humain ».

### Bunyetes Catalanes

#### Ingrédients :

1 kg de farine  
6 gros œufs  
30 grammes de levure de boulanger  
150 grammes de beurre  
10 grammes de sel  
100 ml d'eau de fleur d'oranger  
les zestes de 2 ou 3 citrons  
de l'huile  
du sucre

#### Préparation :

Mélangez le beurre fondu tiède avec la levure.

Battez les œufs avec l'eau de fleur d'oranger et les zestes de citron finement râpés. Versez la farine dans un saladier, salez-la, faites un puit et ajoutez les précédents mélanges.

Travaillez l'ensemble jusqu'à formation d'une boule de pâte.

Sortez-la du saladier pour la pétrir sur le plan de travail préalablement saupoudré de farine.

Laissez reposer la pâte à l'abri pendant 2 heures idéalement à 24°, elle doit au

minimum quadrupler de volume

Pour réaliser des bunyettes bien rondes, aplatir la boule de pâte et en couper des morceaux en appuyant dessus avec le bord d'un verre.

Étirez les ronds ainsi prélevés en disques les plus fins possibles.

Dans une poêle large et profonde remplie au tiers d'huile bouillante, déposez chaque bunyette pour la faire dorer d'un côté puis de l'autre

Retirez et sucez.



## BALADE EN PAYS CATALAN

[HTTPS://BALADEENPAYSCATALAN.FR/](https://BALADEENPAYSCATALAN.FR/)

