

Les Ganses Niçoises

Li Gansa Nissardi

Ingrédients : pour 8 personnes

- › 250 g de farine,
- › 50 g de sucre semoule,
- › 2 œufs,
- › 1 pincée de sel,
- › zeste râpé d'un demi citron,
- › 40 ml de lait,
- › 80 g de beurre,
- › 10 g de levure chimique *(une cuillère à café)*,
- › huile pour friture *(arachide ou tournesol)*,
- › sucre en poudre ou sucre glace.

VARIANTES

- › 20 ml d'eau de fleur d'oranger (soit une cuillère à soupe)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 2 h

Repos de la pâte : 2 h

Saison : toute l'année particulièrement à l'occasion des fêtes, carnaval...

Sur une planche à pâtisserie, disposer la farine en fontaine, y ajouter les oeufs préalablement battus, le beurre mou coupé en dés, le zeste râpé, l'eau de fleur d'oranger (facultatif), la levure, la pincée de sel et un peu de lait.

Malaxer le tout et travailler la pâte obtenue pendant cinq minutes et la laisser reposer dans un papier film (ou sous un saladier) pendant au moins deux heures. Abaisser au rouleau la pâte de 1.5 mm à 3 mm d'épaisseur, enlever l'excédent de farine (à l'aide d'une brosse à farine), découper à l'aide d'une roulette la pâte en lanière de 2 cm de large et d'environ 10 cm de long, en faire des noeuds. Plonger les ganses dans la friture chaude. Les laisser colorer, les sortir et les égoutter sur du papier absorbant. Les servir après les avoir saupoudrées de sucre en poudre ou de sucre glace.