

Merveilles

1,5 kg de farine tamisée
750 gr sucre cassonade
250 beurre
4 oeufs
5 gr sel
4 bonnes cuillerées de rhum
4 bonnes cuillerées de cognac
3 bonnes cuillerées d'eau de fleur d'oranger
le zeste d'un citron coupé en petits morceaux très fins
une gousse de vanille

Prenez une grande terrine ; mettez-y la farine plus la cassonade (celle-ci doit être réduite en poudre).

Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une poudre parfaitement fine, sans grumeaux.

Ajoutez l'écorce de citron.

Mêlez bien pour faire la pâte (ayez un peu de farine dans une assiette pour vous nettoyer les mains).

Faites un trou au milieu de la farine de façon à découvrir le fond de la terrine.

Cassez les œufs (jaunes + blancs) sans les délayer, dans le trou.

Ajoutez le cognac, le rhum, l'eau de fleur d'oranger, la vanille fendue en 4 sur la longueur, le sel et le beurre (divisé en petits morceaux gros comme des marrons) un peu mou.

Mélangez doucement les œufs et le beurre en suivant un mouvement circulaire qui attire un peu de farine dans ce mélange. Evitez une dégringolade de la farine. Gardez le trou jusqu'à ce que toute la farine soit incorporée.

Pétrissez à deux mains, puis mettez sur la planche à travailler et pétrissez pendant 20 minutes.

Au bout de ce temps, la pâte doit ressembler à une boule de marbre.

Mettez-la alors dans une terrine et couvrez avec un linge puis laissez reposer dans un endroit à bonne température jusqu'au lendemain.

Il faut avoir soin de préparer une certaine quantité de merveilles avant de faire chauffer la friture pour ne pas l'interrompre.

Prenez sur la boule de pâte des morceaux que vous roulez en boule de la grosseur d'une belle prune.

Posez cette boule sur la planche farinée, étendez-la avec le rouleau de façon à former une nappe mince.

Puis avec un couteau, faites dans le sens de la longueur 3 incisions égales à 4 cm d'intervalle, à 4 ou 5 cm de distance du haut et du bas

Entrelacez ces lanières.

La friture qui convient le mieux est le saindoux très pur.

Il faut que la friture soit bien chaude et chantante ; les merveilles doivent y baigner à l'aise (utiliser une poêle profonde)

Plongez les merveilles toujours par 2 ou 3 à la fois afin de conserver la même chaleur.

Dès qu'elles sont colorées d'un côté, retournez-les.

Puis dès que les deux côtés sont d'un beau doré, retirez-les avec une écumoire et mettez-les sur un plat où elles sèchent.

La friture étant à point, la cuisson dure environ deux minutes.

Saupoudrez de sucre.