

Tchak-tchak

Ingrédients pour 10 personnes

3 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
350 g farine
½ cc sel
60 ml beurre
800 ml huile
150 ml miel
100 g sucre

Séparer les jaunes des blancs de 2 œufs. Battre 3 œufs entiers plus 2 jaunes jusqu'à obtenir une écume épaisse. Ajouter les œufs battus, le sel et le beurre fondu à la farine. Pétrir la pâte soigneusement et la laisser reposer 15 minutes couverte pour éviter le dessèchement avant de l'étaler sur 3 à 4 mm d'épaisseur. La découper en lanières, puis en bâtonnets que l'on fera frire dans l'huile 1 à 2 minutes et éponger sur du papier absorbant.

Faire fondre le miel, ajouter le sucre et cuire 3 minutes. Verser ce sirop sur les morceaux de pâte et mélanger soigneusement.

Déposer le tchak-tchak au frigo quelques heures pour qu'il s'imprègne de miel.