



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn

PETS DE NONNES

INGREDIENTS:

200 g de farine
200 g d'eau
120 g de lait
4 œufs
70 g de beurre
60 g de sucre
5 cl de Rhum
2 g de sel
Huile de tournesol ou d'arachide pour la friture

METHODE :

« Mardi-gras » est l'occasion pour toutes les régions de France de faire toutes sortes de beignets par tradition. Les « Pets de nonnes » font partie des incontournables de ce jour et sauront régaler les petits et les grands !

Commencez par verser le lait et l'eau dans une casserole assez grande, puis ajoutez le sel, le sucre et le beurre coupé en morceaux.

Mettre sur un feu doux, et portez le tout à ébullition.

Pesez votre farine et cassez les œufs dans un bol à part.

Dès que le lait et les autres ingrédients donnent les premiers bouillons, retirez la casserole du feu.

Versez la farine, et remuez le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Pour le moment, la pâte adhère encore à la casserole et à la cuillère, il faut la dessécher.

Portez à nouveau la casserole sur un feu doux, et remuez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux parois et à la cuillère.

Une fois ce résultat obtenu, versez la pâte dans un récipient.

Ajoutez alors les œufs graduellement, en trois fois minimum, et mélangez à chaque étape avec une cuillère en bois de telle manière que les œufs soient parfaitement incorporés.

Pour finir, ajoutez le rhum. Il vous est possible d'en rajouter selon votre goût, ou bien de le remplacer par de l'eau de fleur d'oranger pour les enfants par exemple.

Faites chauffer la friture, puis lorsque l'huile est chaude, faites des petites boules de pâte grosses comme des noix à l'aide d'une cuillère à café, et mettez-les au fur et à mesure dans l'huile.

Lorsque les « Pets de nonnes » sont dorés, égouttez-les puis déposez-les sur du papier absorbant.

Pour terminer, saupoudrez-les de sucre et servez aussitôt.

On aimerait bien que « Mardi-gras » se fasse plus souvent, n'est-ce pas ? Mais il n'est pas nécessaire de se cantonner à ce jour précis pour faire ces délicieuses gourmandises, surtout si vous les servez accompagnées d'un vin blanc moelleux sucré.