Pets de Nonne

Dessert | 15 portions

Beignets traditionnels qui se consomment au carnaval.

Ingrédients

- **4** Oeufs
- **2 c à c** sucre blanc
- **25cl** eau
- **70g** beurre
- **125g** farine
- **1 pincée** sel
- Sucre glace
- Huile de tournesol

Préparation

1. Pâte à choux :Quand l'eau bout, y ajouter le beurre, lorsqu'il a fondu ajouter le sucre et le sel puis verser toute la farine d'un coup et mélanger avec la spatule.Une fois qu'on a une espèce de pâte à grumeaux, ajouter les œufs un à un en mélangeant entre chaque, toujours à feu doux.Mélanger le tout jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte collante qui accroche (si elle est trop épaisse ajouter un œuf ou un peu de beurre) et éteindre le feu quand c'est assez compact (continuer à remuer).
2. La cuisson :Dans une poêle moyenne, mettre jusqu'à la 2ème phalange d'huile de tournesol pour la friture et attendre que l'huile soit bien chaude.Pour tester la température, mettre un petit bout de pâte, lorsque c'est assez chaud le morceau doit se colorer et se retourner tout seul (ou facilement) et grossirPrendre des petites moitiés de cuillères à café de pâte et les mettre dans la poêle Baisser à feu moyen et s’ils ne se retournent pas tout seuls, les retourner avec la spatule lorsqu’ils sont colorés.Les retirer au fur et à mesure quand les 2 côtés sont colorés.Les saupoudrer de sucre glace enfance qu’ils sont encore chauds.

Tags

traditionnel | festif | riche en m.g. | économique | goûter