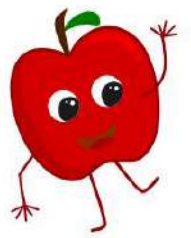


Mardi Gras



Pets de nonne

Ingrédients :

125 g de farine

80 g de beurre

20 cl d'eau

4 œufs

1 sachet de sucre vanillé

1/2 cuillère à café de sel

Huile pour la friture

Sucre glace pour saupoudrer



- Préparation de la pâte :
- Dans une casserole, mettez 20 cl d'eau, le beurre, le sel, et le sucre vanillé. Portez à ébullition.
- Une fois que le mélange bout, retirez la casserole du feu et ajoutez la farine d'un seul coup. Mélangez énergiquement avec une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Incorporation des œufs :
- Laissez tiédir la pâte pendant quelques minutes, puis incorporez les œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ajout. La pâte doit être lisse et brillante.
- Friture :
- Faites chauffer l'huile dans une friteuse ou une grande casserole à 180°C.
- À l'aide de deux cuillères, formez des petites boules de pâte et plongez-les délicatement dans l'huile chaude.
- Faites frémir les beignets jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 3 à 4 minutes de chaque côté.
- Finition :
- Une fois cuits, retirez les pets de nonne et déposez-les sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.
- Saupoudrez généreusement de sucre glace avant de servir.