

https://www.marmiton.org/recettes/recette_pets-de-nonne_21249.aspx

Pets de nonne



Ingrédients pour 4 personnes

Temps Total : 30 min

Préparation : 25 min

Cuisson : 5 min



150 g de farine



3 œufs



50 g de beurre



40 g de sucre



Rhum



Fleur d'oranger



1 pincée de sel



Huile de friture (tournesol ou arachide)

Préparation

1. Mettre 1/4 l d'eau à chauffer avec le beurre, le sel, le sucre, quand ça bout retirer du feu, ajouter d'un seul coup la farine, mélanger énergiquement.
2. Remettre sur le feu, mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache du fond de la casserole.
3. Hors du feu ajouter les œufs, un par un en battant fortement puis ajouter le parfum, si l'on veut.
4. Faire chauffer la friture, y mettre la pâte par morceaux gros comme des noix.
5. Retournez les pets s'ils ne le font pas d'eux-mêmes.
6. Lorsqu'ils sont dorés, les égoutter, les saupoudrer de sucre et servir