

Choux niçois

Pour 6 personnes.

1 bon verre à moutarde de lait, 60 g de beurre, 125 g de farine, 3 œufs entiers, 3 c à soupe de sucre, 2 petites pommes, 25 g de raisins de Malaga, 25 g d'amandes en copeaux, 1 verre à liqueur de rhum.

Eplucher les pommes que l'on coupera en petits dés dans un bol, ajouter les copeaux d'amandes et les raisins sec. Arroser de rhum et laisser en attente.

Faire chauffer le lait avec le sucre et le beurre sur feu doux. Lorsque le beurre est fondu, jeter d'un seul coup la farine et procéder comme pour les [pets de nonne](#).

Laisser reposer $\frac{3}{4}$ d'heure.

Puis ajouter à cette pâte les fruits macérés ainsi que le jus. Jeter dans la friture des boules prises avec une cuillère à dessert. Laisser gonfler et dorer.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.