

Pets de nonne

Pour 6 personnes.

1 verre à moutarde de lait, 60 g de beurre, 125 g de farine, 1 pincée de sel, 3 c à soupe de sucre en poudre, 3 œufs.

Sur feu doux, faire chauffer dans une casserole le lait avec le sucre et le beurre. Dès le premier bouillon, mêler la farine tout d'un coup en tournant vivement jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Retirer du feu et ajouter les œufs entiers, un à un, en travaillant bien avant d'ajouter l'œuf suivant.

Très important : laisser reposer 2 heures.

Dans une friture chaude, faire tomber la pâte par cuillère à café pour la faire dorer de chaque côté. Baisser le feu pour que la friture ne devienne pas bouillante, sinon les pets de nonne ne gonfleraient plus.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.