

Pets de nonne

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire
Pour 6 pers.
Préparation | 30 min
Cuisson | 15 min

INGRÉDIENTS

- 60 g de lait entier
- 65 g d'eau
- 55 de beurre
- 70 g de farine
- 120 g d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillée
- Huile de friture
- Sucre glace

Pâte à choux

Dans une casserole, mettre le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux(4).

À la première ébullition, retirez du feu et versez la farine tamisée d'un seul coup. Remuez, vous obtenez une panade. Remettre la panade sur le feu et dessécher la pâte pendant 5 min. Pour cela, tournez la pâte avec une cuillère en bois puis écrasez la pâte avec le dos de la cuillère.

Une pellicule va se former au fond de votre casserole, ne la grattez pas, car c'est du gras que l'on n'a pas besoin dans la pâte.

Une pellicule va se former au fond de votre casserole, ne la grattez pas, car c'est du gras que l'on n'a pas besoin dans la pâte.

Une fois votre pâte desséchée, débarrassez là dans le bol de votre robot muni d'une feuille.

Fouettez la pâte jusqu'à ce qu'elle refroidisse(5), de la vapeur va s'échapper de votre pâte. Niveau consistance, elle va s'effriter, c'est normal !

Puis incorporez les œufs battus(6) en quatre fois (la pâte doit avoir absorbé les œufs avant d'en rajouter).

Une pâte à choux réussie est une pâte satinée, non brillante et qui forme un ruban qui retombe de la feuille.

Dressage et cuisson

Dressez à l’aide d’une poche à douille munie d’une douille lisse des choux sur du papier sulfurisé.
Découpez le papier autour de chaque chou.
Quand l’huile est chaude, déposez les choux avec le papier sulfurisé, il se décollera à la cuisson.
Laissez cuire les pets de nonne puis les déposer sur du papier absorbant.
Saupoudrez de sucre glace et dégustez encore chaud.