

Les pets-de-nonne

Pour la pâte à choux: 80 g de beurre de cuisine; 4 cuillerées à soupe très pleines de farine; 4 œufs; 1 pincée de sel; un peu de sucre fin cristallisé; un bain d'huile de friture.

1. Pour la confection de la pâte à choux, procéder comme suit: dans une casserole, faire chauffer $\frac{1}{4}$ de litre d'eau, un peu de sel, le beurre de cuisine. Lorsque le beurre est fondu, retirer la casserole du feu. Jeter la farine d'un seul coup. Mélanger. Remettre sur le feu. Puis travailler avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus. Retirer du feu et ajouter les œufs un à un en fouettant assez fort entre chaque œuf.

2. Faire chauffer le bain de friture. Lorsque l'huile est chaude jetez-y des petites boules que vous aurez formées à l'aide d'une cuillère. Laisser cuire sur feu moyen.

3. Lorsque les beignets sont gonflés et dorés, les égoutter. Servir très chaud et saupoudrer de sucre fin, c'est délicieux!