

# PETS DE NONNE

🕒 30 MINUTES 🍴 4 PERSONNES 🥄 FACILE

## INGRÉDIENTS

20 cl d'eau  
50 g de beurre  
120 g de farine  
3 oeufs  
Huile de friture  
Une pincée de sel  
Sucre en poudre  
Vanille en poudre

## PRÉPARATION

**-01-**

Mettez une pincée de sel, l'eau et le beurre coupé en morceaux dans une casserole.  
Portez le mélange à ébullition.  
Ajouter ensuite la farine, baissez le feu et mélangez énergiquement.  
Laissez tiédir la pâte.

**-02-**

Hors du feu, ajouter un oeuf à la fois et mélanger, recommencez l'opération pour les 2 autres oeufs.  
Faites chauffer de l'huile dans une casserole.  
Une fois l'huile chaude, déposez des petites boules de pâte dans l'huile.  
Attention n'en ajoutez pas trop à la fois, elles vont doubler de volume.

**-03-**

Préparez en parallèle une assiette avec un mélange de sucre et de vanille en poudre. Et une assiette avec de l'essuie-tout.  
Une fois bien colorées et bien gonflées, sortez les pets de nonne et égouttez les sur de l'essuie-tout.  
Roulez les pets de nonne dans le sucre. Et dégustez !



**DESSERT**