



## Les pets de nonnes

- Par [vision-plaisir](#)

La 381ème recette sera la confection des pets de nonnes. Les différentes appellations sont pets de vieille, pets de putain ou même soupirs de nonnes. La base est simple de la pâte à choux et du sucre. Le tout frit dans une huile.

### Ingrédients :

- 250 g d'eau
- 160 g de beurre doux
- 1 gousse de vanille
- 2 g de sel fin
- 130 g de farine T55
- 8 œufs entiers
- Sucre glace

**Pour 8 personnes**

### Réalisation de la recette :

Chauffer l'eau, la gousse de vanille ouverte et le beurre dans une casserole. Ajouter le sel fin. A ébullition, racler votre gousse pour en extraire les graines uniquement, ajouter la farine et mélanger à la spatule sur un feu doux pendant 2 minutes **pour sécher légèrement la pâte**. Verser votre préparation dans la cuve du batteur et mélanger à petite vitesse à l'aide du palet plat.



**Verser les œufs un par un.** Regarder la vidéo pour bien réaliser votre pâte à chou. **Mettre votre pâte à chou** dans une poche à douille. Vous n'êtes pas obligés de mettre une douille unie pour réaliser vos pets de nonne. Vous pouvez juste la poche à douille en réalisant une ouverture assez grande à l'extrémité. Chauffer dans une grande casserole de **l'huile de tournesol à 165 °C**. Couper l'extrémité de la poche à douille remplie de pâte. **Réaliser une légère pression au-dessus de la casserole** d'huile chaude et couper à l'aide d'un couteau des boules de pâte. Voir la vidéo pour savoir **la grosseur idéale des pets de nonne**. Ne pas trop en mettre dans la casserole car au moment de cuire, **les pets de Nonne vont gonfler**. Prendre une écumoire et les retourner dans l'huile. Quand vous avez obtenu une bonne couleur **brun clair**, les égoutter sur du **papier absorbant et les sucrer de sucre glace**.

La pâte à chou cru se conserve très bien au réfrigérateur. Vous n'êtes pas obligé de tout faire cuire le jour même. Dans cette recette le plus délicat est faire attention de ne pas se brûler avec l'huile.

