**Pets-de-nonne**



*Ingrédients* :

- 25 cl d'eau  
- 4 œufs   
- 150 g de farine  
- 100 g de beurre   
- 20 g de sucre en poudre  
- huile de friture

*Recette* :

Faites chauffer l'eau, le beurre et le sucre en poudre dans une casserole. Portez à ébullition. Hors du feu ajoutez la farine d'un seul coup. Travaillez bien la pâte, pour "mettre en boule". Il ne faut plus que la pâte colle aux parois de la casserole.

Versez la pâte dans un saladier ou dans le bol de votre robot. Ajoutez les œufs battus en omelette un à un. Incorporez bien chaque œuf à la pâte avant d'ajouter le suivant ! La pâte doit être bien lisse.

Versez la pâte dans une poche à douille.

Faites chauffer l'huile de friture. Déposez des petites boules de pâte dans l'huile bouillante, en pressant légèrement sur la poche à douille et en coupant la pâte à l'aide d'une paire de ciseaux. Si vous préférez, formez des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à café et déposez-les au fur et à mesure dans l'huile bouillante.

Laissez cuire les beignets pendant 5 mn environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ils se retournent tout seul dans l'huile, c'est magique ;)

Sortez-les de l'huile à l'aide d’une écumoire et déposez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez-les de sucre glace avant de les déguster encore tièdes.

***http://www.evacuisine.fr/***