



Pêches de nonne

Ingredients

3 oeufs
120g de farine
70g de beurre
160g d'eau
2 cuillères à soupe de sucre

Étape de la recette

Faire bouillir ensemble le beurre, l'eau et le sucre.

Hors du feu verser en 1 fois la farine, mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Remettre chauffer feu doux, mélanger pour faire dessécher la pâte et arrêter lorsque celle-ci se décolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter les oeufs 1 par 1 en les incorporant bien à la pâte à l'aide d'un robot ou à la spatule.

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche à douille

Faire chauffer un grand bain de friture

Y mettre des petites boules de pâte à l'aide de la poche à douille ou de 2 cuillères

Les sortir de l'huile lorsqu'elles sont bien dorées

Les déposer sur du papier absorbant et les rouler dans du sucre

Bonne dégustation