

Pets-de-nonne aux noisettes

Pour 6 à 8 personnes.

1/2 l d'eau, 3 c à soupe de sucre, une pincée de sel, 230 g de farine, 6 œufs entiers, 100 g de noisettes concassées, 100 g de sucre, 1 dl d'eau, 100 g de chocolat à cuire, 1 c à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Porter l'eau à ébullition avec le sucre et le sel, verser la farine en une seule fois et battre énergiquement hors du feu pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Remettre sur le feu et travailler la pâte à la spatule en bois jusqu'à ce qu'elle se dessèche et se détache des parois de la casserole.

Hors du feu, incorporer les œufs un à un en continuant de travailler la pâte entre chaque œuf. Ajouter les noisettes grossièrement hachées et laisser reposer 1 h.

Faire un sirop léger avec le sucre et l'eau, y mettre le chocolat en morceaux et tourner pour obtenir un mélange lisse ; parfumer à l'eau de fleur d'oranger, maintenir au chaud.

Laisser tomber la pâte cuillerée par cuillerée dans la friture chaude mais non brûlante, retirer les beignets soufflés et dorés. Les conserver dans un four tiède jusqu'au moment de servir. Déguster les pets-de-nonne chauds avec la sauce au chocolat.

On peut également les accompagner d'une sauce au caramel, les fourrer de crème à la vanille ou de confiture au choix.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.