

# Pets de none

Bonjour à toutes et tous,

Mes plus-si-petits gourmands ont eu courant janvier une "phase" où ils se sont amusés à piquer mes bouquins de cuisine et explorer les recettes. Ils n'ont pas voulu ni m'impliquer dans cette session de pillage, ni me dire ce qu'ils cherchaient (même si je suspecte une recette de gâteau) . Mais un soir, en passant devant une de leur chambre, je les ait entendu pouffer de rire et palabrer sur une recette au nom fleuri : le pet de none. Mardi 'Gras approchant, j'ai me suis incrustée avec un "*Bon, cela vous dirait que je prépare des pets-de-none ?*". On a entendu un hourra jusqu'à l'autre bout de la maison.

Chose promise chose due, ces beignets ont été tentés. Si vous ne connaissez pas, le pet-de-none est un beignet fait de pâte à choux frite, plutôt de petite taille, moelleux voire fondant selon le temps de cuisson. La recette est ancienne et ne demande que des ingrédients basiques. A la dégustation, mes gourmands se sont régalés (on ne refera pas une valeur sûre).

Comme la recette n'est pas présente sur le blog, je voulais vous la proposer. Ces beignets se distinguent clairement des classiques du genre (comme les merveilles) donc cela vaut le coup de tenter au moins une fois. Et le nom fait toujours rire. Bonne journée !





- PETS DE NONE -  
(BEIGNETS)

## Recette : Pets-de-None

Saison de la recette : Toute l'année (et surtout mardi gras)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

---

## Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 150 g de farine
- 40 g de beurre
- 250 ml d'eau
- 4 œufs
- 20 g de sucre
- 1 pincée de sel
- zestes d'un demi citron
- sucre glace pour saupoudrer après cuisson

## Réalisation

Dans une casserole, placez l'eau, le sucre, beurre coupé en petit morceaux, zestes de citron et le sel. Portez à température afin que le beurre fonde.

- Retirez la casserole du feu, ajoutez la farine en un

seul coup. Mélangez bien pour former une pâte homogène et épaisse.

- Remettez sur feu doux et faites cuire en remuant régulièrement jusqu'à ce que des traces de pâte apparaissent au fond de la casserole.
- Retirez la casserole, puis incorporez les œufs un par un en travaillant bien la pâte entre temps. l'objectif est de retrouver une pâte homogène.
- Laissez reposer un quart d'heure
- Faites chauffer votre huile de friture .
- Faites tomber dans l'huile des cuillerées à café de pâte. Laissez les gonfler et dorer, puis déposez sur du papier absorbant.

Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

---

#### **Astuces :**

- *Variante* : Remplacez les zestes de citron par un peu de rhum, ou tout autre alcool de votre choix
-