

Les pets de nonne de Pierre

Les pets de nonne, légers et aérés, sont des beignets de pâte à choux traditionnellement consommés dans l'est de la France, en Belgique et en Allemagne. Et Notre Pierre, un ami de Bétaille (Haut Quercy, Lot) les confectionne super bien avec amour et joie.

Les pets de nonne, mais pourquoi ciel ce nom ? Au début, ce n'étaient que des morceaux de pâte que l'on faisait tomber dans de l'huile chaude. Selon la légende, une religieuse fit un pet dans la cuisine alors qu'on préparait un festin. Les autres religieuses s'esclaffèrent, tout en laissant tomber une cuillerée de pâte à choux dans un récipient d'huile chaude. Ainsi naquit ce type de beignet en France, léger comme un soufflé que certains préfèrent nommer « beignet de vent » ou « soupir de nonne ».

L'origine de la pâte (pâte à choux) date quant à elle du 16ème siècle. On attribue son invention vers 1540, à un pâtissier italien nommé POPELINI faisant partie de la suite de la reine Catherine de Médicis. Il confectionnait un gâteau « le Popelin » qui était réalisé à partir d'une pâte desséchée sur le feu « pâte à chaud ». Pendant très longtemps, on fabriqua de la « pâte à chaud » et il fallut attendre le 18ème siècle, en 1760, pour que Jean Avice perfectionne cette pâte et crée les choux grillés. La « pâte à chaud » prit le nom de « pâte à choux » parce qu'elle ne servait qu'à confectionner des choux.

Quantité : pour 6 personnes - Préparation : 30 minutes - Durée totale : 1 heure

Ingrédients

Pâte à choux

- 125 g de farine
- 50 g de beurre
- 4 œufs
- 2 morceaux de sucre
- ¼ litre d'eau
- 1 pincée de Sel

Friture

- 2 litres d'huile d'arachide

Présentation

- Sucre glace

Autres fournitures

- Une friteuse à l'ancienne ou une friteuse électrique

Préparation

1. Préparer la pâte à choux : dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le beurre, le sel et le sucre.
2. Retirez du feu et verser la farine en une seule fois.
3. Remettre sur feu modéré et délayer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le «pâton» se détache de la casserole.
4. Hors du feu, ajoutez les œufs un par un et mélanger. La pâte ne doit être ni trop molle, ni trop dure.
5. Faire chauffer l'huile dans la friteuse.
6. Prendre un peu de pâte avec une petite cuillère et la faire tremper dans l'huile afin de juger si la température de l'huile est correcte.
7. Une petite cuillère correspond à un pet de nonne. Ne pas en faire trop à la fois car les pets de nonne gonflent à la cuisson et risquent de se coller les uns les autres. Les retirer dès qu'ils sont bien dorés.
8. Les garder au chaud sur un plat garni d'un linge (torchon ou papier absorbant), et les saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Remarques ou suggestions

- Bien que pouvant être consommés froids, les pets de nonne sont bien meilleurs chauds.
- Les accompagner d'un vin doux comme un Loupiac, un Sauternes....

Publié par Lena le 28 janvier 2013. Dernière modification le 28 janvier 2013.