

Lorsque j'étais enfant, en terre gasconne, il était un dessert que ma grand-mère nous concoctait lorsque nous l'avions mérité (peut-être même plus souvent !) : le

PET DE NONNE !

Assez classiquement il s'agit d'un beignet de pâte à choux frit et roulé dans le sucre. Depuis, je n'avais jamais pris le temps d'en refaire. Je suis donc parti à la recherche de sa recette sur le plus grand livre de cuisine du monde : Internet !

En baguenaudant sur la toile de recettes en recettes, mon attention a été attirée par le blog médiéval du sieur Honorius (<https://www.medieval-moyen-age.net>) qui évoquait cette recette datant, selon lui, du moyen âge voire du tout début de la renaissance... Selon lui (je cite) « l'invention de la recette pourrait être attribuée aux chanoinesses de l'abbaye de Baume-les-Dames en Franche-Comté, connues pour leurs spécialités pâtisseries, mais ce n'est pas la seule possibilité, on parle aussi de Marmoutier, célèbre pour sa cuisine ou même d'une origine romaine... ».

Elle aurait donc pu être réalisée à Port-Royal des Champs ! La voici donc :

Ingrédients :

Pour une douzaine de beignets, il vous faudra :

- 100 grammes de farine tamisée,
- 60 grammes de beurre salé,
- 20 cl de lait (ou d'eau),
- Du sucre en poudre,
- Un parfum (sucre vanillé, eau de fleur d'oranger...)
- 3 œufs, et
- De l'huile à friture.

Préparation :

Mettez le lait (ou l'eau) dans un poêlon sur le feu. Ajoutez une bonne cuillère à café de sucre, le parfum et le beurre coupé en morceau. Personnellement j'utilise le beurre salé mais si vous préférez le beurre doux, ajoutez une pincée de sel dans le poêlon.

Lorsque ce mélange arrive à ébullition, le retirer du feu. Versez toute la farine dans le poêlon en une seule fois. Remuez vivement à la spatule en bois pour bien amalgamer. Remettez sur le feu sans cesser de remuer pour assécher la pâte qui doit se décoller du fond et du bord du poêlon.

Retirer le poêlon du feu et verser la pâte à choux dans un « cul de poule ». Ajoutez les œufs l'un après l'autre en battant vivement. Attendez que chaque œuf soit bien amalgamé avant de mettre le suivant. Il faudra 2 ou 3 œufs selon leur grosseur. On doit obtenir une pâte moelleuse mais pas liquide.

Mettez votre friture sur le feu et monter l'huile à 150° environ. Prélevez des noix de pâte dans le poêlon et les plonger dans la friture. Elles vont gonfler en cuisant et remonter en surface. Les retourner pour les dorer sur les deux faces puis les retirer, les égoutter, les sucrer et les servir.