

## Dessert

# Les pets de nonne

**Temps de préparation :** 25 mn

**Temps de cuisson :** 5 mn.

**Difficulté :** moyen

**Pour 12 pets de nonne :**

**Ingrédients :** 10 cl d'eau, 2 œufs entiers, 65 g de farine, 40 g de beurre coupé en morceaux, 20 g de sucre semoule, sucre glace, huile de friture, 2 nectarines (ou 4 quetsches), 3 kiwis, 1 pomme verte, 8 brochettes de 20 cm environ.

**Préparation :** Porter à ébullition l'eau, le sucre et le beurre. Hors du feu, verser la farine en pluie et mélanger immédiatement à l'aide d'une spatule en bois pour obtenir une pâte un peu collante. Ajouter les œufs un par un et mélanger.

Faire chauffer l'huile dans une casserole ou une friteuse. Placer la pâte dans une poche à douille



jusqu'au 2/3 de sa hauteur. La tenir au-dessus de l'huile, la presser et couper aux ciseaux des petits paquets de pâte au fur et à mesure. Les laisser dorer avant de les

égoutter et de les placer sur un papier absorbant. Les saupoudrer de sucre glace.

Peler les kiwis, les couper en tranches épaisses. Laver et sécher la pomme et les nectarines, les couper en morceaux avec la peau.

Confectionner les brochettes en intercalant les pets de nonne et les fruits frais.

Déguster aussitôt.

**La petite astuce :** pour éplucher un kiwi, taillez une fine rondelle au niveau de la marque laissée par la queue, en contournant l'épine dure sans chercher à la trancher. Détachez cette rondelle, la pointe viendra d'elle-même sans déchirer la chair.

(Source : [www.cultures-sucre.com](http://www.cultures-sucre.com))