

**750g**

# Beignets soufflés



35min



Très facile



Bon marché



346 kcal

Par Cardamone

Ressemblent aux pets de nonnes mais sont plus légers grâce à la pâte à choux

## Ingrédients

**4 personnes**

125 g de farine

4 oeufs

0,25 l d'eau

80 g de beurre

15 g de sucre

1 pincée de sel ou sel fin

## Matériel

Casserole

## Préparation

Préparation : **15min**Cuisson : **20min**Attente : **5min**

1 Mettre dans une casserole l'eau le sel le sucre le beurre et faire chauffer.

Au moment de l'ébullition, retirer la casserole du feu et y jeter la farine; bien mélanger en tournant avec une cuillère en bois.

---

**2** Remettre la casserole sur feu doux en tournant pour faire dessécher la pâte, elle doit former une boule et se détacher de la casserole.  
Retirer du feu et incorporer les oeufs un par un pour les deux premiers et les deux derniers ensemble, laisser refroidir complètement.

---

**3** Préparer une friture bien chaude et y faire tomber des cuillerées de pâte gros comme des noix et au fur et à mesure que les beignets gonflent, augmenter la chaleur.

---

**4** Quand les beignets sont bien dorés, les retirer, les égoutter et les saupoudrer de sucre glace et/ ou de cannelle.

---

**5** Les déguster lorsqu'ils sont moyennement chauds.

### Conseils

Faire bien dessécher la pâte pour que celle-ci se dore bien.