



### **PETS DE NONNE**

- Farine
- Eau
- un demi-litre de lait
- 4 œufs
- eau de fleur d'oranger
- beurre
- une pincée de sel

Délayez de la farine dans un peu d'eau.

Dans une casserole, faites bouillir le lait, un peu de fleur d'oranger, du beurre et la pincée de sel.

Lorsque le mélange entre en ébullition, versez la farine en mélangeant jusqu'à ce que la pâte devienne épaisse et bien cuite.

Retirez du feu et incorporez les oeufs sans cesser de tourner.

Jetez des noix de pâte dans de la friture bien chaude et retirez-les lorsqu'elles sont cuites.

Recette tirée de l'ouvrage : **La Brie Gourmande**  
C Cajat Editions Amatteis