

PETS DE NONNE AUX POMMES DU LIMOUSIN AOP*

(4 personnes)



- 2 Pommes du Limousin AOP, pelées, épépinées, émincées en tranches fines
- 30 cl de lait
- 100 grs de beurre
- 1 pincée de sel fin
- 400 grs de farine fluide
- 1 sachet de sucre vanillé
- sucre semoule
- 7 oeufs frais entiers
- 1 nuage de cannelle en poudre
- huile de friture

Dans une casserole inoxydable, porter à ébullition le lait, les pommes, le sucre vanillé, la cannelle, le beurre. Baisser le feu, laisser frémir 5 minutes, puis passer le tout au mixeur; remettre la casserole sur le feu. A ébullition, incorporer la farine à l'aide d'une spatule.

Sécher le mélange sur feu doux, puis hors du feu incorporer les oeufs progressivement. Chauffer la friture. Lorsqu'elle chante, y déposer délicatement des noix de pâte prélevées à l'aide d'une cuillère à entremets.

Lorsque les pêts de nonne ont une belle couleur noisette claire, les égoutter sur un papier absorbant. Les saupoudrer de sucre semoule. Servir chaud.

Charlou Reynal
Cuisinier en Limousin

*Appellation d'Origine Protégée



Association Pommes du Limousin
Bois Redon – 19230 POMPADOUR
Tel : 05.55.73.31.51 – Mail : info@pomme-limousin.org
Site : www.pomme-limousin.org