

Beignets de potiron salés

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 20 beignets) :- 350 de potiron

- 200 g farine
- 2 œufs
- sel, poivre
- 1/2 sachet de levure boulangère déshydratée
- 1 botte de ciboulette
- 20 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 oignon
- eau tiède
- huile de friture

Préparation de la recette :

Délayer la levure dans le lait tiède (environ 30°), réserver.

Eplucher et râper le potiron, hacher l'oignon.

Mélanger le potiron et l'oignon dans une passoire, saler et poivrer généreusement, laisser égoutter.

Séparer le blanc des jaunes d'œufs, réserver.

Dans une jatte, déposer la farine en faisant un puits, y verser les jaunes, le lait dans lequel on a délayé la levure et l'huile d'olive.

Mélanger au batteur en délayant éventuellement avec un peu d'eau pour obtenir une texture très lisse, pâteuse mais encore liquide.

Laisser reposer une heure dans un endroit chaud (25° ou 30° si possible ou recouvrir la jatte et la déposer dans une autre jatte à moitié remplie d'eau tiède).

Faire chauffer l'huile de friture, battre les blancs en neige, les intégrer au reste de la pâte à beignet puis mélanger le tout au mélange potiron-oignons.

A l'aide de deux cuillères à soupe faire tomber des quenelles du mélange dans l'huile bien chaude, égoutter sur un linge absorbant lorsqu'elles ont pris une belle couleur dorée.

Beignets de citrouille sucrés

Nombre de personnes : 8

Difficulté : très facile

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- 1/4 de citrouille (1kg environ) ou 1 potimaron
- 1kg de farine
- 1cube (42gr) de levure fraîche
- 3 oranges
- 1càs de sucre
- 2 pincées de sel
- 3oeufs
- 1 peu de sucre (pour l'enrobage)

Préparation

Étape 1

Eplucher et couper la citrouille, puis faire cuire dans de l'eau pendant environ 20 minutes. Egoutter et réduire en purée, laisser refroidir.

Étape 2

Ajouter les œufs, la levure préalablement diluée dans de l'eau tiède, une pincée de sel, le jus des 3 oranges, le sucre et en dernier la farine, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Laisser lever 2 heures dans un endroit chaud.

Étape 3

Faire chauffer l'huile pour friture (première utilisation) et verser y de petites cuillerées de pâte jusqu'à obtention d'une belle couleur caramel.

Étape 4

Les retirer, les égoutter sur du papier absorbant et les rouler dans le sucre. Déguster bien chaud.