

Beignets de courge au citron

pour 4 personnes



Ingrédients :

½ sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
25 g de beurre demi-sel
45 g de sucre en poudre
250 g de farine
350 g de courge (ou de potimarron)
le zeste d'un citron non traité
du sucre glace, de l'huile pour la friture

Préparation : 20 mn ; cuisson : 30 mn

- Laver, épucher et épépiner la courge. La couper en gros morceaux et la faire cuire dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes. Égoutter et mixer la chair pour obtenir une purée lisse.
- Faire chauffer la purée avec le beurre, le sucre en poudre et le sucre vanillé tout en mélangeant.
- Ajouter la farine, le zeste de citron et la levure en une seule fois, puis incorporer les œufs un par un.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse et homogène.
- Faire chauffer l'huile. À l'aide de cuillères, former des boules de pâte et les plonger dans le bain d'huile, en prenant garde à ce qu'elles n'accrochent pas au fond.
- Les faire cuire 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égoutter les beignets et les déposer sur du papier absorbant, les saupoudrer de sucre glace et les déguster encore chauds.