

Beignets soufflés au potimarron

Recette de Daniel Zenner

Cuisinier

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « Gastronomie et Plantes Sauvages » de "Gastronomie et Plantes des Jardins" et du « Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne »

Pour 6 personnes, ayez :

- 125 g d'eau
- 25 g de beurre
- 85 g de farine
- 100 g d'oeuf battu
- Pulpe de potimarron

Pour la pulpe de potimarron :

Bien laver le fruit. Couper en deux le potimarron. Ôter les graines. Laisser la peau. Détailler en gros cubes. Cuire en vapeur pendant 20 minutes. Mixer finement.

Pour la pâte à choux :

Chauffer l'eau, et le beurre. Hors du feu ajouter la farine et remuer vivement. Laisser une minute sur feu doux en remuant constamment. Laisser tiédir puis ajouter progressivement les oeufs.

La préparation:

Peser autant de pâte à choux que de pulpe de potimarron. Bien mélanger. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter 2 jaunes d'oeuf. Mettre dans une poche à douille. Laisser tomber de petites boules dans une friture chaude. Les laisser dorer. Egoutter puis servir aussitôt.