

Beignets soufflés au potimarron



Ingrédients

pour 6 personnes

Pour la pâte à choux

- 125 g d'eau
- 20 g de beurre
- 85 g de farine
- 100 g d'oeuf battu

Pour la pulpe de potimarron

- 1 potimarron

Préparation

- 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.
- Sur une plaque, dresser les choux. Les cuire de 15 à 25 minutes à 190°C, suivant la grosseur des choux.
- Bien laver et couper en deux le potimarron. Ôter les graines. Laisser la peau. Détailler en gros cubes.
- Cuire en vapeur pendant 20 minutes.
- Mixer finement.
- 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 et garnissez les choux.
- Laisser tomber de petites boules dans une friture chaude. Les laisser dorer. Egoutter puis servir aussitôt.



Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »