

Beignets de potiron vanillés, sauce à l'orange



Pour douze beignets il faut :

300g de chair de potiron cuite et essorée je suis désolée, je n'ai pas regardé le poids du potiron cru mais je dirais, à "visto de naz", 1 kilo

30g de sucre vanillé ICI

30g de sucre fin

1 gros œuf ou 2 petits

100g de farine avec levure incorporée

1 noix de beurre + huile de tournesol

Sauce ou sirop à l'orange ICI

Faire cuire la chair du potiron dans de l'eau légèrement salée pendant une vingtaine de minutes. L'égoutter et la mettre, une fois refroidie, dans un torchon pour en extraire le maximum d'eau – n'ayez pas peur de "quicher" fort.

Ecraser la chair avec une fourchette – ou la mixer – ajouter les sucres, l'œuf et enfin la farine. La pâte ainsi obtenue doit être assez épaisse (voir la photo).

Dans une poêle faire chauffer le beurre avec l'huile à feu moyen. Déposer des cuillères de pâtes et faire cuire environ 5 minutes de chaque côté, les beignets doivent être dorés.

Une fois cuits les déposer sur du papier absorbant puis les ranger sur un plat et saupoudrer de sucre glace. Faire légèrement chauffer la sauce ou le sirop à l'orange. Parsemez de cubes d'oranges confites et arroser de sirop.

Pendant la saison des oranges on peut – et je vous conseille de le faire, c'est délicieux – découper à vif des segments d'oranges que l'on dépose sur les beignets avant de les arroser de sirop.

Pour plus de légèreté on peut monter le blanc en neige et l'incorporer à la pâte, c'est affaire de goût.