



Bricks, beignets, feuilletés
Beignets de citrouille



1h10 **30 min** **40 min** **0** **588**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Cuisson de la citrouille

- 1 Peler et couper la citrouille en cubes. Déposer dans une casserole et recouvrir d'eau froide.
- 2 Faire cuire 20 minutes à partir de l'ébullition. Egoutter la citrouille dans une passoire.
- 3 Passer la chair de la citrouille dans un presse-purée au-dessus d'un saladier.

Étape 2

Préparation de la pâte à beignet

- 1 Incorporer le beurre en morceaux dans la purée de citrouille encore chaude, pour le faire fondre. Remuer avec une cuillère en bois.
- 2 Ajouter le sel, le sucre et la cannelle. Battre les oeufs en omelette et les verser dans le saladier. Ajouter enfin la farine et la levure. Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.

Étape 3

Cuisson des beignets

- 1 Faire chauffer l'huile de friture. Plonger délicatement des

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la garniture

500 g **Citrouille**

Pâte à beignet

225 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
3 c. à soupe **Sucre roux**
1 c. à café **Cannelle en poudre**
75 g **Beurre**
1 sachet(s) **Levure chimique**
1 c. à café **Sel**
1 litre(s) **Huile pour friture**
2 c. à café **Sucre glace**

petites portions de pâte à l'aide de deux cuillères à soupe.

- 2** Retourner les beignets lorsque ceux-ci remontent à la surface. Une fois qu'ils sont bien dorés, égoutter avec une écumoire et les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- 3** Servir les beignets chauds et légèrement saupoudrés de sucre glace.