

Tourtelles (beignets de Potimarron)

Ingrédients (pour 20 tourtelles):

- 600g de potimarron
- le zeste d'un citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 cuillères à soupe de sucre poudre (meilleur avec du Rapadura)
- 6 cuillères à soupe de lait
- 1 œuf
- 150g de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza ou de tournesol
- sucre glace



Lavez, épluchez et coupez le potimarron en gros cubes.

Le faire cuire à la vapeur avec une pincée de sel et le zeste d'un citron entier pendant environ 15 min.

Lorsqu'il est fondant, bien l'égoutter avant de l'écraser finement à la fourchette.

Ajoutez la vanille, le sucre, le lait et l'œuf battu.

Bien mélanger.

Versez la farine en pluie afin d'obtenir une pâte assez épaisse.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle (de quoi couvrir le fond).

Déposez des petits tas de pâte suffisamment espacés, les retourner rapidement et les aplatir le plus possible à la fourchette. Laissez doré puis les retourner de nouveau.

Quand les Tourtelles sont de couleur brun-doré, les mettre sur du papier absorbant, puis les disposer dans un plat et les saupoudrer de sucre glace.

Bon appétit !



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60