



Saveurs du monde

<http://www.saveurs.sympatico.ca/>

Beignets à la citrouille

Provenance: Barbade

Temps de préparation: 15 min.

Temps de cuisson: 30 + 5 minutes

Coût: économique

Difficulté : facile

Ce sont des beignets croustillants au goût subtil et agréable qui changent de l'ordinaire.

Ingédients

500 g de chair de citrouille coupée en cubes
2 c. à s. de sucre
2 c. à s. de beurre mou
2 oeufs légèrement battus
125 ml (1/3 t.) de farine
huile à friture

Préparation

1. mettre les cubes de chair de citrouille dans une casserole; recouvrir d'eau et laisser bouillir 30 min. environ ou jusqu'à ce que la citrouille soit cuite et tendre;
2. égoutter; réduire en purée avec le sucre, le beurre et les oeufs; incorporer la farine tout en continuant à bien mélanger;
3. faire chauffer l'huile dans une casserole haute; verser l'appareil par cuillerée dans l'huile et laisser dorer - environ 5 min.; retirer; égoutter et servir chaud ou tiède.



Beignets de Citrouille

Citrouille râpée en fine julienne, mélangée à des herbes et à de la pâte à frire, puis frite.

<http://perso.wanadoo.fr/goutanou-run/>

PRÉPARER LA CITROUILLE

Choisir une citrouille ("péi") de préférence pas trop jeune, la peler, vider et râper finement. Presser la pulpe obtenue dans un linge ou dans les mains, afin d'en extraire un maximum d'eau (d'où l'intérêt de choisir une citrouille pas trop jeune).

PRÉPARER LA PÂTE À FRIRE

Réunir dans une calotte la farine, le sel et la levure chimique. Mélanger et creuser un puits.

Mettre au centre les œufs et l'huile. Mélanger sans toucher à la farine, puis verser de l'eau froide en ramenant la farine au fur et à mesure. La pâte doit faire le ruban (ni trop épaisse, ni trop liquide). Mélanger cette pâte à la citrouille râpée et rajouter les herbes ciselées finement, ainsi que le gingembre et le piment hachés.

FRIRE

Prélever une cuillère à soupe du mélange, l'amener au-dessus du bain de friture et pousser celui-ci à l'aide d'une autre cuillère. Faire frire à 170°C jusqu'à obtenir une belle couleur. Egoutter sur du papier absorbant avant de servir chaud.

N.B. : ces beignets peuvent être réalisés avec des crevettes, de la chair à saucisse, de la morue, etc. On peut utiliser également et de la même façon des carottes, de la songe grise, du chou chou (dur), etc.

Ingrédients pour 8 personnes

	Pinpin
Citrouille	250 gr
Huile	5 cl
Sel	PM
Poivre	PM
Gingembre	10 gr
Persil	PM
Oignons verts	1 botte
Piment	Selon goût
Farine	125 gramme
Oeuf	1 à 2 pièces
Levure chimique	10 grammes