

# Beignets soufflés au potimarron

## Recette de Daniel Zenner

Cuisinier

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « Gastronomie et Plantes Sauvages » de "Gastronomie et Plantes des Jardins" et du « Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne »

### Pour 6 personnes, ayez :

- 125 g d'eau
- 25 g de beurre
- 85 g de farine
- 100 g d'oeuf battu
- Pulpe de potimarron

### Pour la pulpe de potimarron :

Bien laver le fruit. Couper en deux le potimarron. Ôter les graines. Laisser la peau. Détailler en gros cubes. Cuire en vapeur pendant 20 minutes. Mixer finement.

### Pour la pâte à choux :

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.

### La préparation:

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. Laisser tomber de petites boules dans une friture chaude. Les laisser dorer. Egoutter puis servir aussitôt.