

## Beignet de COURGE POTIMARRONS au citron

Pour 4 personnes

### Ingrédients

- 350g de potimarron
- 25g de beurre demi-sel
- 45g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250g farine
- le zeste d'un citron non traité
- ½ sachet de levure
- 3 œufs
- Huile pour la friture
- Sucre glace

### Préparation

Laver, peler, ôter les pépins du potimarron et le couper en gros morceaux. Le plonger 20 minutes dans l'eau bouillante et l'égoutter. Mixer jusqu'à obtenir une purée lisse. Tout en mélangeant, ajouter le beurre, le sucre en poudre, le sucre vanillé, la farine, le zeste de citron, la levure et les œufs un à un. La pâte doit être épaisse et homogène (vous pouvez remettre le tout à feu lent pour aider à lier). Mettre l'huile à chauffer. Lorsqu'elle est chaude bouillante, plonger les boulettes de pâte, réalisées à l'aide de petites cuillères, dans le bain d'huile. Cela doit faire plein de bulles. Attention à ce que les beignets n'accrochent pas au fond. Elles doivent prendre une belle couleur dorée (cuire 3 à 4 min). Egoutter les beignets, les déposer sur du papier absorbant, les saupoudrer de sucre glace et déguster encore chaud.

