



Blue Hubbard

Cette belle courge à la peau bleue possède une chaire douce et sucrée, légèrement farineuse. Elle se cuisine aussi bien en salé (gratin ..) qu'en sucré.

Beignets à la Blue Hubbard

Préparation : 30min

Cuisson : 45min

Temps de repos : 1h

Difficulté: Moyenne

Ingrédients (4 à 6 personnes)

500g de *Blue hubbard*
le zeste d'un citron râpé
4 càs de lait
120 gr de farine
70 gr. de sucre en poudre
25 gr de levure fraîche
1 gousse de vanille (ou extrait de vanille)
Sucre glace

Préparation

- Cuire la courge dans une casserole d'eau pendant 10 minutes à compter de la reprise de l'ébullition. (Cette pré-cuisson permet de faciliter l'épluchage!)
- Éplucher la courge et la couper en gros dés. La mettre dans une casserole avec la moitié du lait, le sucre, la gousse de vanille préalablement fendue (ou extrait de vanille) et le zeste de citron. Faire cuire, à couvert, à feu doux, pendant 10-15 minutes.
- Retirez la gousse de vanille et réduire le contenu en purée à l'aide d'un moulin à légume ou d'un presse purée. Laisser tiédir.
- Ajouter la farine puis la levure préalablement délayée dans le reste de lait. Travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. La laisser reposer à couvert, pendant 1 heure.
- Prélever des portions de pâte avec une cuillère à soupe et les faire tomber délicatement dans l'huile chaude. Laisser frire jusqu'à ce que les beignets soient bien gonflés. Les retirer avec une écumoire et les égoutter, au fur et à mesure, sur du papier absorbant.
- Les enrober de sucre glace. Servir aussitôt.

Bon appétit !!

