

# Le Mesturet de ma Grand-Mère

*Pour une trentaine de beignets :*

- **1,3 kg de potiron (type courge de Musquée)**
- **300 g de farine**
- **3 œufs**
- **2 sachets de sucre vanillé**
- **1 bonne cuillère à soupe de rhum (type Négrita)**
- **du sucre en poudre**

1. Éplucher et laver le potiron puis le couper en gros morceaux et le faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il devienne très tendre (environ 30 à 40 min).
2. Une fois cuit, égoutter correctement le potiron pendant 30 minutes au minimum.
3. A l'aide d'une fourchette ou bien d'un fouet, écraser le potiron jusqu'à obtenir une purée.
4. Ajouter les œufs, le rhum et le sucre vanillé puis mélanger de manière à obtenir une préparation homogène.
5. Verser en 3 fois la farine en mélangeant énergiquement entre chaque 100 g puis terminer plus longuement pour avoir une pâte bien lisse.
6. Dans une poêle bien chaude et généreusement huilée, déposer 1 cuillère à soupe de pâte en prenant soin de bien l'étaler pour chaque beignet.
7. Laisser dorer la première face du beignet puis le tourner afin de faire dorer la seconde face.
8. Une fois bien colorés, sortir les mesturets de la poêle puis les déposer sur du papier absorbants.
9. Les saupoudrer de sucre en poudre et les déguster tièdes : c'est prêt ! ☐

☐ Ces beignets de courge, en occitan le "mesturet", sont une spécialité emblématique du département qui m'a vu naître : le Tarn. ☐

C'est la recette authentique que m'a transmise ma grand-mère et qui fait bien évidemment remonter les saveurs de mon enfance ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Croquants aux Amandes de Cordes sur Ciel

*Pour 30/35 croquants :*

- **2 blancs d'œuf**

- **220 g de sucre en poudre**
- **50 g de farine tamisée**
- **125 g d'amandes entières**

1. Préchauffer le four à 200° puis y faire griller dans une plaque de cuisson, les amandes entières pendant environ 15/20 minutes.
2. A la sortie du four, les verser dans un torchon et les frotter entre elles pour en sortir une partie de la peau séchée.
3. Tailler les amandes grillées grossièrement à l'aide d'un couteau dans le sens de la longueur.
4. Mélanger la farine et le sucre puis faire une fontaine. Verser les blancs d'œufs puis mélanger énergiquement.
5. Incorporer l'ensemble des amandes coupées puis touiller jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à café.
7. Enfournier le tout dans un four préchauffé à 200° jusqu'à ce que les croquants soient légèrement colorés (environ une dizaine de minutes).
8. Une fois sortis du four, les laisser refroidir jusqu'à ce qu'ils soient bien durs afin de bien les décoller : c'est prêt ! ☐

☐ Gourmandises typiques du petit village de Cordes-sur-Ciel dans le Tarn (81), elles feront l'unanimité chez vos convives. ☐

Ces biscuits emblématiques de ma région se dévorent toujours jusqu'à la dernière miette ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

