

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 doré la première face du beignet puis le tourner afin de faire doré 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 ! ☒