

Mesturets (spécialité tarnaise)



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- potiron (1kg)
- 2 œufs
- environ 200g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cs de sucre cristallisé
- 1 cs d'eau de fleur d'oranger
- 1 cs d'huile
- du sucre pour saupoudrer

Préparation :

1. Faire cuire le potiron.
2. Egoutter le potiron dans une passoire au moins 1 nuit.
3. Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte assez dense.
4. Mixer jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.
5. Dans une poêle, faire frire à l'huile les galettes 2 minutes sur chaque face.
6. Saupoudrer de sucre.

Délicieux avec du sirop d'érable !