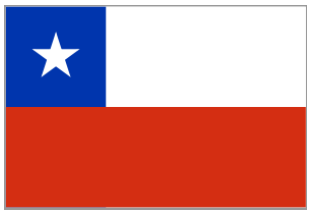
Recette chilienne : Sopaipillas Zaïda
(beignets de potiron salés ou sucrés)



Ingrédients :

- 500 grammes de potiron cru
- 500 grammes de farine
- ½ sachet de levure à gâteau
- 1 cuillère à café rase de sel
- 70g de margarine végétale supportant la cuisson.
- Une balance
- Un robot mixeur
- Un emporte pièce (un verre ou un ramequin, par exemple)
- Une friteuse et une écumoire à friture.

Eplucher le potiron, le couper en petits dés, mettre un peu d'eau et le sel, mettre à cuire à feu doux.

Une fois cuit, bien égoutter le potiron à l'aide d'une passoire. Attendre plusieurs minutes que toute l'eau soit partie.

Peser 250g de cette préparation (bien respecter les proportions !), puis ajouter 500g de farine (le reste de potiron servira pour une soupe, par exemple). Ensuite mettre la poudre à lever et la margarine.

Faire tourner le robot à vitesse rapide jusqu'à ce que la pâte se forme en boule, elle ne devrait pas coller, normalement.

Après un temps de repos, étaler la pâte à 2 ou 3 mm d'épaisseur, puis découper des cercles, plus petits pour un apéro, plus grand pour des galettes type « goûter ». Reformer la boule autant de fois que nécessaire sans ajouter de farine pour obtenir tous les cercles de pâte possible, toute la préparation doit y passer, il ne faut rien jeter ! Ne pas oublier de percer chaque sopaipilla de trois ou quatre fentes. Les déposer sur un linge et les recouvrir d'un autre linge pour ne pas qu'elles se dessèchent.

Faire chauffer l'huile de la friteuse sans qu'elle fume. Frire les sopaipillas 2 ou 3 minutes en les retournant souvent avec l'écumoire (elles flottent et risquent de ne pas être frites uniformément !)

Bien égoutter sur du papier absorbant, puis servir en tapas pour l'apéro avec tomates et avocat, ou sucré, avec du caramel liquide par exemple. Mais nature c'est tout simplement délicieux !

Eugenio Besnard-Javaudin.