

☞ *La citrouille et le potiron sont des courges. La citrouille se présente sous une forme ronde et de couleur orangée.*



## Citrouille

### ● **Conseils** —

La chair de ces courges fait un excellent potage, bien onctueux. Il suffit de faire bouillir la chair avec de l'oignon dans un bouillon, puis de réduire en purée et d'assaisonner.

### ● **Stockage** —

Gardé dans un endroit frais et sec, elle se conservera quelques semaines. Éviter le réfrigérateur.

### ● **Le saviez vous ?** —

Une citrouille peut atteindre le poids de 615,8 kg.

La citrouille a été rendue célèbre par le conte Cendrillon. Dans cette version du conte, la marraine de Cendrillon transforme d'un coup de baguette une citrouille en carrosse.

### ● **Recette "Gâteau de citrouille"**

Pour 6 personnes

#### Ingrédients :

- 1 kg de citrouille  
- 400 g de farine

- 250 g de sucre  
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche

- 3 oeufs  
- 1 sachet de levure  
- 1 sachet de sucre vanillé

- ☞ Faites cuire la citrouille en petit morceau dans de l'eau, égouttez et laissez refroidir.
- ☞ Ecrasez et enlever le surplus d'eau.
- ☞ Mélanger la farine, les oeufs battus, le sucre, la crème fraîche et le sucre vanillé afin d'avoir une pâte onctueuse.
- ☞ Enfourez pendant 45 min à 180°C (therm 6).