

☞ *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).