

CITROUILLAT

RECETTE

- **PRÉPARATION** : 30 MINUTES
(À COMMENCER 12H AVANT)
- **CUISSON** : 30 MINUTES

INGRÉDIENTS POUR 6-8 PERSONNES

- 1 courge sucrine du Berry
- 1 tasse de crème fraîche
- 1 pâte brisée
- 1 jaune d'œuf
- 3 gousses d'ail
- Sel
- 1 poignée de persil
- Poivre

- La veille, éplucher la courge et la couper en cubes.
- Placer les cubes sur une grille à pâtisserie au-dessus d'un grand plat ou d'une terrine.
- Saupoudrer de sel pour que la citrouille rende son jus pendant la nuit.
- Le lendemain, étaler la pâte sur une planche farinée en un rectangle assez grand pour pouvoir ensuite être replié en chausson.
- Mettre la pâte sur une tôle à pâtisserie.
- Sur un côté de la pâte, mettre les cubes de courge.
- Poivrer et saler peu.
- Saupoudrer d'ail et de persil hachés.
- Avec un pinceau, mouiller les bords du rectangle, replier et coller (comme pour un chausson aux pommes).
- Dorer au jaune d'œuf.
- Faire une cheminée au centre pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Mettre au four à 210°C (thermostat 7) pour saisir la pâte puis baisser la température au bout de 30 minutes pour que la pâte ne dore pas trop fortement.
- Verser la crème par la cheminée avant de servir.
- Ce plat s'accompagne d'une salade rustique chicorée frisée ou scarole aux lardons.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La courge sucrine du Berry se prête aussi bien aux recettes salées que sucrées.