

PURÉE DE CITROUILLE

Préparation : 20 min
Cuisson : 1h

Ingrédients

- 1 Citrouille
- Pomme de Terre

Préparations



Préchauffez le four th.6 (160 °C).
Coupez la citrouille en deux. Retirez la peau, la pulpe et les graines, puis détaillez la chair en dés.
Déposez ces dés sur une plaque de four et arrosez d'huile d'olive.
Enfournez durant 1 h.
A la sortie du four, mixez la chair.
Mélangez-la à des pommes de terre pour une purée maison, ou congelez-la dans des sacs de congélation pour un usage ultérieur.

