

PÂTÉ DE CITROUILLE

1 kg de citrouille
2 oignons
1 poignée de persil
2 pâtes feuilletées
1 jaune d'œuf
Sel, poivre.

La veille, couper la citrouille en très petits cubes (moins de 1cm), ajouter les oignons et le persil hachés finement, mélanger, saler, poivrer, mélanger à nouveau, et mettre dans une passoire au frais.(attention au jus qui va couler !).

Le jour même, étaler une pâte feuilletée dans un plat à tarte, piquer à la fourchette et étaler la farce sur 1,5 à 2 cm d'épaisseur. Recouvrir de la 2e pâte, souder les bords en les pinçant avec ceux du dessous, piquer la pâte avec la pointe d'un couteau pour éviter le gonflement.

Dorer au pinceau avec un jaune d'œuf et enfourner dans le four pré-chauffé à 190° pendant 40 minutes. À déguster tiède.

Comme le jus ramollit la pâte du dessous, il vaut mieux ne pas le préparer trop à l'avance.

Voici , c'est très simple, et s'il y a trop de farce de citrouille, vous pourrez en faire un potage

Recette proposée par Luc.

Mots-clés :