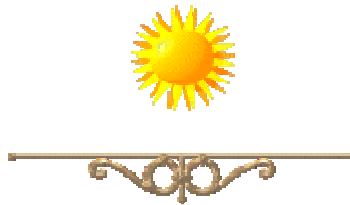


## Fiche recette 110

### Daube de Citrouille.

*(Plat végétarien)*. Préparation : 20 minutes - Cuisson : 1 heure au moins, et plus si possible



#### Ingrédients pour 4 personnes.

1,6 kg de citrouille au moins, 10 cl d'huile, 100 gr d'oignons finement émincés, 20 gr d'ail haché, du thym frais et du persil, sel et poivre.

#### Préparation.

Couper la citrouille en gros morceaux, la vider et la peler. La recouper en petits cubes de 2 cm. Verser l'huile dans une cocotte. Ajouter les morceaux de citrouille, les oignons et l'ail émincés, le thym et le persil. Saler et poivrer.

#### Cuisson.

Mettre à cuire à feu très doux et à couvert jusqu'à évaporation complète. Si la citrouille n'est pas jeune, il faudra probablement ajouter de l'eau pour faciliter la cuisson.