

Recette du Mesnil-Marie : une purée pommes de terre et citrouille.

Author : Riposte Catholique

Categories : [leblogdumesnil](#)

Date : 3 novembre 2012

Légume de saison, la citrouille – outre l'avantage qu'elle peut avoir de se transformer de temps en temps en carrosse – peut se prêter à de nombreuses et délicieuses variations de recettes. Celle dont je vous livre ci-dessous le « secret » a été élaborée ce matin par Frère Maximilien-Marie lui-même à partir des légumes de notre potager.

- Il faut d'abord faire une **purée de pommes de terre** selon la manière habituelle, ni trop épaisse, ni trop liquide.

Prévoyant des parts généreuses pour huit convives, Frère Maximilien-Marie a utilisé trois kilos de pommes de terre et du **lait entier**, mais – à cause de ce qui va suivre – il n'a rajouté ni beurre ni fromage râpé. Lorsque la purée de pommes de terre est prête, la mettre de côté, pour s'occuper de la **citrouille**.

- Il a utilisé les deux tiers d'une **citrouille** dont le diamètre était d'environ 40 cm. Il l'a épluchée et **coupée en dés** qu'il a fait cuire **à la poêle dans de la graisse de confit de canard** qu'il avait en réserve.

Il faut que le feu ne soit ni trop fort ni trop doux.

Etant donné la quantité, Frère Maximilien-Marie a dû répartir les dés de citrouille en trois poêlées et pour chacune il a fallu une bonne demi-heure de cuisson en remuant régulièrement : la citrouille doit devenir « fondante » mais ne doit pas griller.

Après cuisson il faut laisser égoutter la purée de citrouille ainsi obtenue, pour ne pas garder trop de graisse, cependant il ne faut pas non plus l'essorer.

- Il faut ensuite réunir la purée de pommes de terre et la purée de citrouille dans le même fait-tout, bien mélanger – toujours à la cuiller en bois! – pour que votre purée soit homogène, et y ajouter, à votre convenance, du **sel**, du **poivre**, de la **muscade râpée**, voire un peu de **sel de cèleri**.

Réchauffer à feu très doux, ou bien dans un plat à four, avant de servir (en ayant soin de ne pas laisser accrocher au fond du fait-tout).

Je peux vous certifier que nos amis qui ont été les « cobayes » de cette recette se sont régalés et se sont tous resservis... certains même deux fois.

Alors, bon appétit à vous aussi !

[Le blogue du Mesnil-Marie](#)