

26 - TOULOUSE OUEST

Dons et ventes de citrouilles : un succès !

L'opération Les Citrouilles de l'Espoir a démarré mercredi dernier sur le marché de plein vent sur l'esplanade à Pibrac. Plusieurs centaines de kilos de citrouilles, potimarrons, butternut et autres cucurbitacées cultivées en bio et avec amour pas les adhérents de l'association Jardin Nature Pibrac et de l'Association Jardins des Peupliers ont été exposées et mis à la vente. De la soupe et de la confiture de citrouille étaient aussi proposées. Les habitués du marché ont réservé comme tous les ans un bel accueil à cette initiative. A la demande de la clientèle, voici la recette pour réaliser le délicieux gâteau à la citrouille proposé à la dégustation. (Il faut faire cuire 1 kg de citrouille coupée en cubes dans 1 litre de lait. Lorsque la citrouille est cuite, l'écraser, ajouter 100g de beurre, 300g de sucre en poudre, laisser un peu refroidir avant d'y ajouter 3 œufs. Remuez, ajoutez 350g de farine et le parfum (vanille fleur d'orange rhum) mettre dans un plat à gratin et cuire au four



Prets à démarrer.

180° ou 200 selon le four
45 minutes.

L'opération s'est poursuivie devant le Carrefour Market samedi matin 3 décembre. L'ensemble du produit des ventes sera intégralement reversé au Téléthon. Les citrouilles invendues seront données aux Resto du Cœur.

Pour participer, on devait apporter une citrouille si on en avait dans le jardin, ou venir en acheter une si on n'en avait pas.



Mercredi sur le marché.