

Pas c** ce potiron !

24/09/2009



Quand vous achetez votre potiron sur le marché, demandez au vendeur de le couper en tranches ; ce sera plus facile de le couper en dés et de l'éplucher... Sinon, plongez- le quelques minutes dans de l'eau bouillante ou encore 5 minutes au four à micro- ondes ; la peau s'enlève très facilement ainsi.

Filmez les quartiers ; ils se conserveront 2 ou 3 jours au réfrigérateur.

Si vous l'avez gardé entier, aucun souci pour le conserver plusieurs semaines ; c'est costaud, un potiron !

Quand vous le préparez, gardez les pépins. Rincez- les 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante, égouttez- les et faites- les griller à sec dans une poêle. Salez et parfumez de vos épices préférés.

Servez- les à l'apéritif.

Vous aurez le droit de fanfaronner, car je pense que vous produirez votre petit effet !