

FICHE PRODUIT

CITROUILLAT

C'est l'un des produits vedettes de la Foire aux potirons et légumes rares de Tranzault. L'association Familles rurales à elle seule prépare 450 kg de sucrose du Berry pour fabriquer des Citrouillats, cuits dans des moules ronds de trois dimensions.

En dehors de cette manifestation, le Citrouillat peut se trouver dans le commerce en version sucrée, mais surtout en version salée chez des charcutiers traiteurs. Sa production, saisonnière, se fait essentiellement en octobre et novembre.

Le Citrouillat est une préparation paysanne de fin d'automne et d'hiver que l'on faisait aussi bien en salé qu'en sucré. Ses adeptes savent qu'il ne doit pas être réalisé avec des citrouilles vraies (*Cucurbita pepo*) à la chair filandreuse, mais avec certains potirons (*Cucurbita maxima*), ou mieux encore des courges musquées (*Cucurbita moschata*).

Initialement de forme parallélépipédique, comme le pâté de Pâques, le Citrouillat se présente aujourd'hui comme une tourte ronde, garnie de chair de courge cuite dans la pâte qui l'enveloppe. Le couvercle est découpé avant de servir pour incorporer la crème fraîche.

La « citrouille » se prépare habituellement la veille. À la chair coupée en petits dés, on ajoute de l'oignon émincé, éventuellement du persil et un peu de sel. Le mélange, suspendu dans un linge, s'égoutte toute la nuit au-dessus d'un évier pour « faire pleurer la citrouille ». Après cette opération indispensable, le mélange est étalé sur une abaisse de pâte brisée ou demi-feuilletée et éventuellement poivré.

Si la production familiale se fait ordinairement en pâte brisée, les professionnels utilisent tous une pâte légèrement feuilletée. Une deuxième abaisse est disposée par-dessus et soudée sur les bords à la précédente. Quelques petits trous d'aération pratiqués au centre laisseront échapper la vapeur pendant la cuisson. Le Citrouillat est doré à l'œuf avant d'être mis à cuire à four chaud.

À la sortie du four, ou juste avant de servir le Citrouillat réchauffé, on découpe un couvercle pour ajouter de la crème fraîche, mélangée à la « citrouille », une pratique que l'on retrouve pour le pâté de pommes de terre. Dans la version sucrée, oignon et persil sont remplacés par du sucre, saupoudré sur la citrouille égouttée.

