



# Chaussons à la citrouille



## Ingrédients

- 1 pâte à tarte ou pâte feuilletée du commerce
- 10 tranches de citrouille de 5 mm d'épaisseur
- Fromage au goût (facultatif)
- Herbes fraîches
- Sel, poivre et épices au goût



## Étapes de la préparation

Place la grille au centre du four. Préchauffe le four à 350 °F (180 °C).

- 1 Préparation de la citrouille**  
Nettoie ta citrouille. Rince bien. La peau de la citrouille se mange. Pas besoin de la peler. Vide la citrouille. Conserve les graines pour les griller. Coupe environ 10 tranches de citrouille.
- 2** Abaisse la pâte à tarte. À l'aide d'un bol à céréales, taille 6 cercles dans la pâte.
- 3** Dépose une ou deux tranches de citrouille sur la moitié du rond de pâte. Ajoute du fromage. Assaisonne à ton goût.
- 4** Replie la pâte pour former une demi-lune. À l'aide d'une fourchette, écrase les extrémités pour bien sceller le chausson.
- 5** Cuis les chaussons environ 10 minutes de chaque côté. À servir chaud ou froid.



## Graines de citrouille grillées

Elles sont délicieuses en collation ou sur une salade !

- Dépose les graines sur une plaque de cuisson.
- Enrobe-les d'huile et assaisonne-les.  
Version sucrée : sirop d'érable et cannelle  
Version salée : épices et sel
- Cuis les graines environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, dans un four préchauffé à 350 °F (180 °C).

