

Citrouille Garnie Halloween

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 5 ou 6 convives

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 0 mn



Ingrédients :

- 1 potiron / potimaron d'environ 1 kilo évidé (se servir des 350 gr de chair obtenue pour faire un flan, [voir recette sur le site](#))
- 200 gr de sauce salsa
- 1 cornichon
- 2 petits clous
- 110 gr de guacamole ([voir recette sur le site](#))
- 6 tomates cerise
- 30 gr de tofu ferme (nature ou fumé)
- 1 olive noire

Préparation :

1. Couper la base et le dessus du potiron / potimaron, et l'évider avec une cuillère à soupe solide. Dessiner ou trouser les yeux, et percer la bouche
2. Prendre un verre faisant la même hauteur, mettre au fond une petite tasse retournée ou quoi que ce soit pour faire un fond et mettre de l'aluminium, comme sur cette photo
3. Dans ce verre, mettre la sauce salsa et le cornichon coupé en dés
4. Poser le verre sur le plat de présentation et enfilez dessus le potiron / potimaron
5. Avec les clous, faire tenir le chapeau de travers
6. Ajouter le guacamole dans la bouche et devant comme du vomi (Halloween oblige..)
7. Vider les tomates cerises, couper le tofu en 6 petits bouts et fourrer les tomates avec
8. Couper l'olive en 6 petits bouts et poser sur le tofu pour faire la pupille. Poser sur le guacamole

