

# Dumplings à la citrouille

*Jamie Mulgrave*



## Ingredients

1 tasse de farine de froment  
1/3 de tasse de farine de maïs  
1 c. à thé de sel  
3/4 de tasse de citrouille,  
émincée  
Eau

## Directions

Mélanger tous les ingrédients soigneusement.  
Ajouter assez d'eau pour former une pâte  
consistante mais non collante. Ajoutez de la  
farine au besoin.  
Séparez la pâte en petits disques d'un pouce  
chacun.

Cuire dans l'eau bouillante salée environ 20  
minutes.



Trees That Feed Foundation