

## Sauce à la citrouille

---

### Ingrédients

- 3 tasses de citrouille en cubes
- 1 tasse de ketchup
- 2 ½ tasses de sucre
- ¼ tasse d'eau
- ¾ tasses de vinaigre
- ½ c. à table de piments broyés
- 6 gousses d'ail

Mélanger tous les ingrédients et cuire 30 minutes. Passer au mélangeur.  
Cette sauce ressemble de près à la sauce aux prunes des recettes chinoises.  
Je me demande même si on n'utilise pas plutôt la citrouille que les prunes???

