

LE POTIRON GALEUX D'EYSINES

Cucurbita maxima
Famille des Cucurbitacées

On l'appelle encore giraumon galeux d'Eysines, courge brodée galeuse, courge galeuse d'Eysines, **variété de citrouille spécifique à la commune d'Eysines près de Bordeaux.**

Sa particularité est qu'au cours de la saison on verra une transformation de sa peau lisse et rose pour voir apparaître



plusieurs grosses **gales liégeuses**, d'où son nom.

Ses tiges rampent sur plus de 5 mètres et portent de grandes feuilles vert foncé, arrondies et ondulées. Elle donne des fruits de 25 à 50 cm de diamètre, de forme sphérique aplatis aux deux extrémités. Le pédoncule cylindrique est liégeux lui aussi. La chair excellente, très épaisse, de couleur jaune orangé, est fine, ferme, tendre et sucrée. Chaque plant peut porter de 3 à 5 fruits pesant de 5 à 12 kg, qui peuvent se conserver de 2 à 4 mois. Elle est toutefois plus difficile à conserver que les autres potirons car ses gales liégeuses gardent l'humidité ; il faut donc bien faire sécher les fruits et les conserver dans un endroit très sec.



Les fruits se consomment **cuits** en gratin, purée, potage, velouté, flan ou confiture.