



Variété de potiron autrement appelé "bonnet turc" ou "cul de singe", donnant des fruits en forme de calotte hémisphérique, entière ou divisée en trois ou six lobes surmontés d'un turban plus ou moins enroulé.

Ces fruits sont panachés de rouge, de jaune, de vert et de blanc, parfois de deux ou trois couleurs seulement, voire même d'une seule. Sa chair très ferme, orangé clair, très épaisse coté turban, est sucrée et farineuse.

Cuits à l'eau ou à la vapeur, le giraumon se consomme en gratin, en purée, en soufflé, sauté à la poêle ou encore en omelette. Il peut également servir de soupière, si vous le dégustez en potage, ou de décoration garni de fleurs séchées.

---

## Recettes associées

- [Velouté de Giraumon à la crème](#)
- [Tourte de Giraumon à la pomme de terre](#)
- [Omelette au Giraumon](#)
- [Potage épicé de tomate et de giraumon](#)

# Giraumon

---

- Potage océan au Giraumon
- Fondue de Giraumons
- Gnocchis de Giraumons
- Gratin de Giraumon

## Période de commercialisation

Janv	Fevr	Mars	Avri	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Octo	Nove	Déce
Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Non