



Les Saveurs du Bois du Roc



Millas du Périgord

Pour 8 personnes Temps de préparation 20 min Cuisson 60 min

Ingrédients :

- 1 kg de potiron
- 6 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 verres de lait
- 1 verre de crème liquide
- 30g de beurre fondu
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de sucre
- 1 grosse pomme
- 12 pruneaux dénoyautés
- 2 cuillères à soupe de rhum

1. Coupez la chair du potiron en dés et la faire cuire dans le lait.
2. Laissez refroidir un peu puis mixer la chair dans un bol à part.
3. Mélanger la farine, le lait de cuisson (attention, ne pas tout mettre, il faut ajouter au fur et à mesure, car sinon le gâteau risque d'être trop liquide, la consistance doit ressembler à celle d'un far) et la crème ensemble. Attention, si le lait est trop chaud, il risque de se former des grumeaux.
4. Ajouter ensuite le sucre, le beurre fondu, le rhum et le sucre vanillé.
5. Peler la pomme et la couper en dés.
6. Verser dans le moule beurré.
7. Mettre au four 45 à 60 minutes à 210°C.
8. Manger tiède ou froid.

Bon appétit !

