

le flan de potiron ou Millas de Michelle

RV balade à Courgenay le 08/12/2014



Ingrédients:

- . 1 kilo de potiron épluché
- . 250g de sucre en poudre
- . 4 oeufs battus en omelette
- . 150g de semoule fine
- . 3 cuillères à soupe de rhum
- . 1/4 de litre de lait
- . 80g de raisins secs à faire tremper la veille

Etapes de préparation :

- Faire cuire le potiron à l'eau bouillante salée un quart d'heure, bien égoutter et mixer.
- Mélanger le sucre et les œufs, ajouter la semoule, le rhum et le lait
- Puis le potiron mixé et les raisins égouttés
- Préchauffer le four à 200° (th 6-7)
- Surveiller la cuisson 45mn à 55mn (bien dorer mais pas brûler)