

Dessert onctueux

Le milla

PRIX :€€
DIFFICULTE :**

TEMPS DE PREPARATION : environ 50 min



INGREDIENTS : (pour 4 personnes)

- 0.75 litre de lait
- 2cuillères à soupe d'amandes poudres
- 120 g de sucre
- 120 g de farine de maïs
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 15 g de beurre
- 150 g de pruneaux
- ½ potiron

PREPARATION :

- 1) Peler le potiron , puis tailler des gros cubes.
- 2) Les faire cuire à la vapeur, pour ensuite le mixer.
- 3) Dénoyer les pruneaux et les couper en deux.
- 4) Pour le caramel , mettre le sucre dans la casserole.
- 5) Quand le sucre prend une couleur marron clair le détendre avec du jus de citron.
- 6) Faire le nappage avec le caramel encore chaud dans des ramequins prêts à mettre au four.
- 7) Mettre ensuite les pruneaux coupés en deux et rajouter la soupe de potiron (bien remplir les ramequins).
- 8) Mettre le milla au four à 180° pendant 30 à 40 min (sans préchauffage).

Bon appétit

ACCORDS METS ET VINS : Pour accompagner ce plat, on peut vous conseiller un Rivesalte Tuilé

AVIS DU CHEF : Si vous n'avez pas de pruneaux mit cuits faites les tremper dans de l'eau bouillante avec un sachet de thé. Vous pouvez réaliser un seul grand plat.

LEGENDE : *facile, ** moyen, ***difficile, € pas cher, €€correcte, €€€ cher