

FLAN DE POTIRON



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Très simple, permet de réaliser autre chose que de la soupe

Proportions pour environs 6 / 8 Personnes

Total 1h15mn **Préparation** 30 mn **Repos** 0 mn **Cuisson** 45mn

Les Ingrédients

1,5 Kg de Potiron
125 Gr de Farine / 125 Gr de Maïzena
200 Gr de Sucre
3 Œufs
3 Cuill. à S de Crème Fraiche
1 Sachet de Levure
Des Raisins Blond
Lait

La Recette

Préparer la citrouille (Peler / Epépiné)
Couper en cubes, Mettre à cuire, dans du lait.
Mélanger tous les autres ingrédients (sauf les raisins).
Faire préchauffer le four à 190°
Quand le Potiron est cuit, bien égoutté, mixer.
Mélanger le tout, mettre les raisins. Cuire 45 mn environ.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Pour que les raisins ne descendent pas utiliser en fin de cuisson un peu de lait, les faire gonfler éventuellement, puis séché et fariné.
Dans ma version 1ere version ils etaient au fond.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

Matériel Particulier

Mixeur Plongeant