



Milhassou de potimarron (sans gluten et sans lait de vache)



Ingrédients :

- 1 potimarron de taille moyenne, soit 500g de chair.
- 3 cs de purée d'amandes blanches (ou 80g de beurre fondu)
- 200g de farine de riz complet
- 120g de sucre en poudre
- 5 oeufs
- 15cl de lait d'amandes
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de vanille en poudre

Epluchez et coupez la chair du potimarron en gros dés. Faites-la cuire à l'étouffée avec un fond d'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre (environ 20 min). Mixez finement la chair (avec l'eau de cuisson ou en ajoutant un peu si nécessaire) pour obtenir une purée. Laissez refroidir quelques minutes.

Dans un grand saladier, versez la purée de potimarron. Incorporez successivement les ingrédients suivants dans l'ordre, n'ajoutez le suivant que lorsque le mélange est homogène : farine de riz, sucre, oeufs légèrement battus, purée d'amandes, lait, vanille et sel.

Versez cette préparation dans un grand moule et faites cuire une heure à 200°C (couvrez éventuellement à mi-cuisson avec une feuille de papier sulfurisé pour que le dessus ne dore pas trop).

Servez tiède ou froid.