**MILLASSOU**

8 PERSONNES

**INGREDIENTS :**

1kg de citrouille

6 œufs

10 c à soupe de farine de maïs

1 sachet de levure

10 c à soupe de sucre en poudre

50 cl de lait

 15 pruneaux

**PREPARATION :**

Couper la chair de citrouille en gros morceaux, faire bouillir 15minutes dans l’eau, puis égoutter.

Préchauffage du four à 180 °

Diluer la levure dans de l’eau.

Chauffer le lait .mélanger les farines, le sucre, les œufs, la levure et une partie du lait chaud dans un grand saladier .Lisser cette pâte.

Ajouter la citrouille écrasée à la préparation avec le reste du lait. Mélanger bien. Et verser dans un moule beurré où sont disposés les pruneaux.

Cuire 30 minutes au four à 180 ° **![C:\Users\Annie\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\PBD3RMNJ\MP900403833[2].jpg]()Anyrose**