

# MILLAS AU POTIRON ET AU PRUNEAU

Pour 4 ramequins

Préparation : 10 min (hyper rapide parce que je suis partie d'une purée égouttée)

Cuisson : 5 min (caramel) + 20 min



**300 g de purée de potiron ou potimarron**

**175 g de sucre blond de canne**

**2 œufs**

**2 cuillères à soupe rase de farine de maïs**

**1 pointe de vanille en poudre (ou encore mieux les graines d'une demie gousse de vanille)**

**12 pruneaux trempés dans du thé pendant 15 min**

- 1 Verser 100 g de sucre dans une petite casserole avec 1 cuillère à soupe d'eau, faire chauffer à feu doux et sans remuer pour que le sucre se dissolve. Augmenter le feu et porter à frémissement pour obtenir un caramel ambré (mais pas trop sinon il devient amer). Le répartir immédiatement et rapidement au fond de 4 ramequins (ou d'un grand moule), incliner le(s) moule(s) en tout sens pour bien napper le fond.
- 2 Préchauffer le four à 210°C.
- 3 Egoutter les pruneaux et les couper en 3 ou en 4.
- 4 Tamiser la farine de maïs et la mélanger au sucre restant (75 g) et à la vanille. Incorporer ce mélange à la purée de potiron. Bien mélanger.
- 5 Battre les œufs et les ajouter à l'appareil précédent.
- 6 Verser dans les ramequins caramélisés (ou dans le moule). Y répartir les dés de pruneaux et les enfoncer dans la pâte.
- 7 Faire cuire 20 min environ : un pique en bois doit ressortir sec.
- 8 Démouler encore chaud de préférence, surtout si l'on a utilisé des ramequins en porcelaine. Passer une fine lame autour avant de retourner le ramequin sur une assiette.
- 9 Déguster tiède (c'est meilleur à mon humble avis) ou froid.