

QU'EST-CE QU'ON MIJOTE ? – 26 octobre 2021

Millas du Périgord, par Isabelle

Ingrédients :

900g de chair de citrouille

3 œufs

120g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

90g de poudre d'amandes

2,5 cuillères à soupe de farine

1/4 tasse de lait

Du beurre pour le plat

Ustensiles :

Un couteau de cuisine

Une casserole

Une passoire

Un saladier ou une terrine

Un presse-purée ou une fourchette solide

Un plat allant au four

Enlevez la peau et les graines de la citrouille. Coupez la chair en cubes.

Mettez la courge dans une casserole, couvrez d'eau, portez à ébullition puis réduisez le feu et laissez cuire pendant 10 minutes (jusqu'à ce que la citrouille soit tendre).

Mettez le four à chauffer à 410°F.

Égouttez bien la citrouille. Écrasez la dans le saladier au presse-purée ou à la fourchette.

Ajoutez-y les œufs, le sucre en poudre, le sucre vanillé, la poudre d'amandes et la farine. Mélangez soigneusement.

Ajoutez le lait petit-à-petit.

Beurrez un plat à gratin. Versez-y la préparation.

Mettez au four pour 25 minutes au moins. Poursuivez jusqu'à ce que le dessus soit doré.



En France, j'ai l'habitude de faire cette recette avec de la courge muscade, car c'est la variété la plus courante chez nous. Mais je préfère cuisiner avec les citrouilles du Canada, car elles sont bien plus faciles à éplucher !