



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



Les milhassous à ma façon

Recette pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

1 kg de potiron
250 g de farine
150 g de sucre
100 g de beurre

4 œufs, 10 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
3 cuil. à soupe d'eau de vie
1 pincée de sel

La Recette :

Laver le potiron, l'éplucher, le détailler en cubes et le faire cuire à la vapeur pendant 10 mn. Mixer la chair. Faire fondre le beurre et chauffer le lait. Dans un saladier, faire une fontaine avec la farine, puis ajouter les œufs battus, le sucre, l'eau de vie et le sel. Verser le beurre fondu, le lait et pour finir la purée de citrouille. Le mélange doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe épaisse. Traditionnellement, les milhassous sont cuits en petits tas à la poêle dans un peu d'huile ou bien la pâte est versée dans un moule et cuite au four.

Les conseils de Joëlle

Laisser reposer 1 heure puis faire cuire dans un gaufrier et déguster chaud avec de la confiture d'abricot ou du sucre glace. La recette est encore meilleure réalisée avec du potimarron.

La Recette de

Joëlle

Dessert du Haut agenais Périgord

