



**Les Jardins**  
**DE MALEVERGNE**  
**LÉGUMES ET OEUFS**

---

# **GATEAU DE CITROUILLE OU 'MILLAS'**

- **750 g de Courge**
- **Lait**
- **100 g de Beurre**
- **100 g de Farine de Blé**
- **100 g de Farine de Maïs**
- **200 g de Sucre en poudre**
- **1 Sachet de Sucre vanillé**
- **4 œufs Bio**
- **2 cuillères à soupe d'alcool (Eau-de-vie, Rhum, Armagnac, etc...)**
- **2 Pommes**

Couper en morceaux la citrouille, la mettre dans une casserole et couvrir de lait. Porter à ébullition et cuire environ 20 minutes. Egoutter, écraser à la fourchette ou mixer.

Mélanger les œufs et les sucres avec un fouet. Bien les faire blanchir. Y ajouter le beurre fondu, la farine et l'alcool. Puis mélanger à la Citrouille.

Dans un moule bien beurré et fariné, verser la préparation.

Eplucher les pommes et disposer les morceaux dans cette préparation.

Laisser cuire environ 1 heure à 150°.