

Flans de citrouille de Touraine



Flans sucrés de citrouille de Touraine



- 250 g de citrouille de Touraine
- 1,5 verre de farine
- 1,5 verre de sucre en poudre
- 1,5 verre de lait
- 2 sachets de sucre vanillé
- 3 œufs
- 1 cuil. à soupe de vanille liquide
- 75 g de beurre

Lavez, essuyez, pelez et épépinez la citrouille de Touraine, puis découpez-la en dés. Faites-les cuire à l'eau bouillante dans un faitout pendant 10 à 15 minutes.

Quand c'est cuit, égouttez soigneusement puis mixez les dés de citrouille.

Graissez et farinez un moule. Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre 1 minute au micro-ondes. Pendant ce temps, mélangez dans un saladier le sucre, le sucre vanillé, la vanille liquide et les œufs. Ajoutez le beurre fondu, mélangez.

Ajoutez ensuite la farine et mélangez à nouveau.

Ajoutez le lait petit à petit dans la préparation. Terminez en ajoutant la citrouille mixée et en mélangeant bien l'ensemble.

Versez la pâte dans le moule, puis faites cuire pendant 40 mn environ. Quand c'est refroidi, découpez en parts régulières.