



# Milassou au potiron

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g purée potiron
- 80 g miel
- 5 œufs
- 25cl crème coco
- 80 g graisse coco fondu
- 200 g farine maïs
- 30 g raisins secs



## Préparation :

- Faites fondre la graisse coco
- Dans un saladier, mélangez, la purée, la graisse, les œufs, la crème, la farine et les raisins (trempé dans la fleur orangé)
- Verser dans un moule à génoise graissé
- Faites cuire à 180°C environ 30 min
- Servir tiède ou froid