

## FAR TOULOUSAIN au POTIRON

*Alice HOFFMAN*

- 1 kg de potiron
- 200 g de farine
- 200 g de sucre
- 3 c. s. d'huile
- 2 c. s. de rhum
- 3 pommes
- 50 g de raisins secs
- 1 sachet de sucre vanillé

Couper la chair du potiron en petits dés.

Faire cuire à la vapeur 15 mn

Egoutter et mixer.

Mélanger cette purée avec huile et rhum, puis le sucre, la farine, les raisins et les pommes coupées en rondelles.

Beurrer un moule à manqué

Verser la pâte. Saupoudrer de sucre vanillé.

Faire cuire 40 mn Th 220°.

Peut se faire sans pommes, ni raisins secs.