



## MILLAS AU CAMEL DE CAFE

\* \* \* \*

Pour 6 à 8 personnes

### *Ingédients :*

*500 gr de citrouille ou potimarron en purée bien égouttée*

*200 gr de farine*

*500 gr de lait*

*150 gr de sucre semoule*

*75 gr de beurre fondu*

*5 œufs*

*500 gr de crème pâtissière*

*Sel et zeste d'orange*

*Eau de fleur d'oranger, 5 cl de café très fort*

### *Matériel :*

Four, faitout, papier sulfurisé, spatule

Peler, nettoyer et couper en petits morceaux le potiron ou le potimarron.  
Mettre à bouillir de l'eau dans le faitout. Plonger alors 5 à 8 minutes le potiron pour le cuire et l'égoutter dans une passoire.  
Dans le cul-de-poule mettre la farine, le lait, 1 pincée de sel, la moitié du sucre, le zeste d'une orange et les 2/3 du beurre fondu.  
Ajouter les œufs, mélanger le tout. Incorporer alors au mixeur la purée de citrouille.  
Sur une plaque au four, poser une feuille de papier sulfurisé, étaler la pâte obtenue et cuire au four préchauffé comme une génoise pendant 25 mn à 180°.  
Après la sortie du four, alors que le millas est encore tiède, l'arroser avec un peu d'eau de fleur d'oranger. Etaler dessus à la spatule la crème pâtissière.  
Rouler le tout avant de laisser reposer au frais.  
Dans un petit sautoir, faire un caramel brun avec la moitié du sucre restant.  
Le casser avec le café fort.  
Lorsque le millas est froid, le découper en tranches d'un bon centimètre d'épaisseur.  
Faire fondre le beurre restant dans une petite poêle. Paner de sucre fin les tranches de millas et les caraméliser à la poêle.  
Disposer dans l'assiette de service et napper d'un peu de caramel.

### *Le petit plus :*

*S'accommode très bien d'une glace vanille.*