

# Gâteau Aux Pommes, Potiron et Semoule



## Ingrédients (6 personnes):

½ litre de lait  
1 sachet de sucre vanillé  
100 gr de semoule  
100 gr de sucre  
1 pincée de sel  
2 œufs  
5 pommes  
500 gr de potiron ou de courge

## Préparation:

Couper et éplucher le potiron. Faire cuire 30 minutes au cuiseur thermos, puis l'écraser à la fourchette pour obtenir une purée.

Peler les pommes en couper la moitié en cubes et le reste en tranches.

Faire chauffer le lait avec une pincée de sel et le sucre vanillé. Dès qu'il bout y jeter la semoule en pluie. Mélanger avec une cuillère en bois puis mettre 30 minutes au cuiseur, jusqu'à épaississement.

Hors du feu, incorporer le sucre et les œufs battus en omelette, les cubes de pommes et la purée de potiron. Verser la préparation dans un moule de 26 cm de diamètre beurré. Etaler sur le dessus les tranches de pomme.

Cuire 30 mn au four préchauffé à 200°.

Ce gâteau se mange tiède ou froid.