

## *Moelleux potimarron-olive-thym*

### *Pour 8 à 10 moelleux*

*200g de purée de potimarron*

*100ml de lait*

*2 œufs*

*100g de farine*

*Quelques olives noires dénoyautées*

*Du thym séché*

*Sel*

Préchauffez le four à 200°C

Mélangez les œufs et le lait, ajoutez la purée de potimarron puis la farine, mélangez bien, au besoin un petit coup de mixer pourra vous aider à obtenir un mélange homogène.

Versez la préparation des les moules, déposez 3 ou 4 olives noires sur la pâte et enfoncez les légèrement, saupoudrez de thym séché et enfournez à 200°C pendant 25 minutes.

Avec une petite salade et le repas est prêt.