



## Le Millas

Par vision-plaisir



Le millas est une spécialité culinaire du sud-ouest de la France.

Sa composition est à base de farine de maïs. Attention pas la féculé de maïs. La farine de maïs est produite une fois par an. La technique est simple et demande peu de temps

### Ingrédients:

- 150g farine de blé
- 200g de farine de maïs
- 5 œufs entiers
- 300g de sucre en poudre
- 40g de beurre
- 1 sachet de levure
- 1 litre de lait
- Alcool : Cognac \*

### Réalisation:

Mettre 3/4 du lait à bouillir. Mélanger ensemble les deux farines, la levure et le sucre en poudre. Puis, verser le reste de lait froid. Fondre le beurre à part. Dès l'ébullition du lait verser sur ce mélange qui va devenir comme une pâte à crêpe. Laisser refroidir puis verser les œufs et le beurre. Ajouter le cognac en dernier.

Cuire dans un plat au four à 180°C pendant environ 45 minutes. Laisser refroidir avec dégustation.