



Millas version 2

- Par vision-plaisir

Ici, je vous présente une version du millas ou gâteau de maïs un peu différente .

Ingrédients:

- 160g de farine
- 180g de farine de maïs
- 100g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 gousse de vanille
- 10cl de Cognac *
- 3 œufs
- 2 cuillère à soupe d'huile ou de beurre

Réalisation:

Mélanger les deux farines puis le sucre, la levure, un peu de lait froid, le Cognac* et enfin les jaunes d'œufs. Faire bouillir le lait et monter les blancs en neige. Verser sur la préparation le lait bouillant puis incorporer les blancs en neige. Verser dans un plat et cuire au four chaud 180°C pendant environ 45 minutes.

